

**मौरीपालक
(Beekeeper)
छोटो अवधिको पाठ्यक्रम
(दक्षतामा आधारित)**



**प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद्
पाठ्यक्रम विकास तथा समकक्षता निर्धारण महाशाखा
सानोठिमी, भक्तपुर
२०००
पहिलो संशोधन २०७८**

विषयसूची

परिचय	1
लक्ष्य	1
उद्देश्य	1
पाठ्यक्रमको विवरण	1
पाठ्यक्रमको विशेषता	2
तालिम अवधि	2
लक्षित समूह	2
लक्षित स्थान	2
प्रशिक्षार्थी संख्या	2
प्रशिक्षण भाषा	2
प्रशिक्षार्थी उपस्थिति	2
प्रवेश मानक	2
प्रशिक्षकको योग्यता	2
प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात	3
प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री	3
प्रशिक्षण विधि र सिकाइ	3
प्रशिक्षार्थी-मूल्यांकन	3
श्रेणी बिभाजन प्रणाली	3
प्रमाणपत्र प्रदान	3
सीप परीक्षणको व्यवस्था	4
प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव	4
अनुगमन-सुझाव	4
पाठ्य संरचना	5
मोड्युल १: पेशागत परिचय	7
मोड्युल २ :पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	9
मोड्युल ३: औजार, उपकरण एवं सामग्रीको पहिचान र प्रयोग	26
मोड्युल ४: योजना तर्जुमा गर्ने	29
मोड्युल ५: मौरी चरन व्यवस्थापन	38
मोड्युल ६: मौरी गोला व्यवस्थापन	46
मोड्युल ७: मौरीको कृत्रिम आहार व्यवस्थापन	70

मोड्युल ८: मौरीको शत्रु तथा रोग व्यवस्थापन	78
मोड्युल ९: मौरी गोलामा रानु व्यवस्थापन	93
मोड्युल १० : मौरीजन्य पदार्थ संकलन र प्रशोधन.....	107
मोड्युल ११: मौरीजन्य पदार्थको भण्डारण	121
मोड्युल १२: मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग, लेबलिंग र बजारीकरण	129
मोड्युल १३: उद्दमशीलता विकास (Entrepreneurship Development).....	137
तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन र कक्षा कोठाहरू).....	140
सामग्रिहरू.....	142
पाठ्यक्रम निर्माण कार्यमा संलग्न विज्ञहरू	143

परिचय

सीप, ज्ञान र अवधारणा समावेश गरिएको यो मौरीपालन व्यवसायको छोटो अवधिको पाठ्यक्रम दक्षतामा आधारित रहेको छ । यो पाठ्यक्रम अनुसार तालीम लिएका प्रशिक्षार्थीहरूले मौरीपालन फार्महरूमा रहेर यस पेशा संग सम्बन्धित आवश्यक पर्ने प्रयोगात्मक सीप, ज्ञान र मनोबृत्ति हासिल गर्नेछन् । यस किसिमका ज्ञान र सीप प्राप्त गरिसकेपछि उनीहरू मौरीपालन फार्म तथा मह उद्योगहरूमा रोजगार वा स्वरोजगार हुने अवसर प्राप्त गर्नेछन् । साथै यसबाट युवा जमात रोजगार वा स्वरोजगार भई राष्ट्रको गरीबी न्यूनीकरणका लागि महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याउन सक्नेछन् । प्राथमिक तहको शिक्षा प्राप्त गरी त्यस माथिको अध्ययनलाई निरन्तरता दिन नसकेका यूवाहरूलाई लक्षित गरी यो पाठ्यक्रमको निर्माण गरिएको हो ।

लक्ष्य

यस कार्यक्रमको मुख्य लक्ष्य देश विदेशमा रोजगार प्राप्त गर्न सक्ने वा स्वरोजगार बन्न सक्ने मौरीपालक उत्पादन गर्नु हो । यी मौरीपालकहरूले देश विदेशमा रहेका मौरीपालन व्यावसाय संचालन गर्ने उद्योगहरूमा मौरीपालन तथा मह संग सम्बन्धित कामहरू गर्न सक्नेछन् ।

उद्देश्य

तालीमको समाप्ती पछि प्रशिक्षार्थीहरू देहायका काम गर्न सक्षम हुनेछन्:

१. मौरी र मौरीपालनसँग परिचित हुन
२. मौरीको घर र मौरीपालनका उपकरणसँग परिचित हुन
३. मौरी गोलाको ब्यबस्थापन गर्न
४. विभिन्न मौसम तथा अवस्थामा मौरीको सुरक्षा गर्न
५. मौरी गोलाको बृद्धि र बिस्तार गर्न
६. परागसेचन तथा मौरीका खानासँग परिचित हुन
७. मह काढ्न
८. मह तथा मौरीजन्य उत्पादनहरूको प्रशोधन, भण्डार र बजारिकरण गर्न
९. व्यवसायसँग सम्बन्धित सामान्य हिसाब किताब राख्न
१०. मौरीपालन व्यवसायको योजना तर्जुमा गर्न
११. संचार र साना उद्योग बिकासका सिपहरू प्रयोग गर्न
१२. मौरीपालनसँग सम्बन्धित पेशागत सुरक्षा अपनाउन
१३. व्यवसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षित कार्य गर्न ।

पाठ्यक्रमको विवरण

यो पाठ्यक्रम मौरीपालकले सम्पादन गर्नुपर्ने सीप, ज्ञान र अवधारणामा आधारित यो पाठ्यक्रम प्रशिक्षार्थीलाई मौरीपालन सम्बन्धी व्यवसायसंग सम्बन्धित क्षेत्रमा आवश्यक पर्ने ज्ञान र सीप प्रदान गर्न तयार गरिएको हो । यो पाठ्यक्रममा मौरीपालन सम्बन्धी कामका लागि आवश्यक पर्ने विभिन्न किसिमका मौरीका जात र मौरीपालन व्यवसाय संग परिचित हुने, मौरीको चाका र मौरीपालनका उपकरणसंग परिचित हुने, मौरीको घरको संचालन गर्ने, मौरीको सुरक्षित तरीकाले संचालन गर्ने, मौरीको

घारको विस्तार गर्ने, पराग तथा मौरीको खानासंग परिचित हुने, मौरीपालन व्यवसायका लागि योजना तयार गर्ने, मह काढ्ने काम गर्ने र मौरीबाट उत्पादित वस्तु प्रशोधन र बजारीकरण गर्ने आदि सीप र ज्ञानका विषयहरू समेटिएको छ ।

पाठ्यक्रमको विशेषता

- यस पाठ्यक्रमले सीप विकासमा जोड दिन्छ । यस पाठ्यक्रमको ८० प्रतिशत समय व्यवहारिक सिप सिकाईमा र २० प्रतिशत समय सैद्धान्तिक ज्ञान सिकाईमा छुट्टाइएको छ ।
- यस पाठ्यक्रमले यसमा समावेश गरिएका ज्ञान प्रदान गर्न वा सीपहरू सिकाउनमा जोड दिन्छ ।

तालिम अवधि

यो तालिम कार्यक्रम सैद्धान्तिक र प्रयोगात्मक समेत गरी ३९० घण्टाको हुनेछ ।

लक्षित समूह

यस पेशामा अभिरुची राख्ने १८ वर्ष माथिका युवाहरू ।

लक्षित स्थान

नेपालको पहाडी, भित्री मधेश र तराई क्षेत्र ।

प्रशिक्षार्थी संख्या

एक समूहमा अधिकतम २० जना ।

प्रशिक्षण भाषा

नेपाली वा मातृ भाषा ।

प्रशिक्षार्थी उपस्थिति

तालिम अवधिभर प्रशिक्षार्थीको उपस्थिति कम्तीमा ९०%पुगेको हुनु पर्नेछ अन्यथा प्रमाण-पत्र पाउन योग्य मानिने छैन ।

प्रवेश मानक

तलका आधार पूरा गरेका व्यक्तिहरू यस तालिममा प्रवेश पाउनेछन् ।

- साधारण लेखपढ गर्न सक्ने ।
- १६ वर्ष पूरा भएको स्वस्थ नेपाली नागरिक ।
- यस पेशामा अभिरुचि राख्ने व्यक्तिहरू ।
- संचालित प्रवेश परीक्षा उत्तीर्ण गरेका व्यक्तिहरू ।

प्रशिक्षकको योग्यता

सम्बन्धित व्यवसायमा तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको अनुभव प्राप्त

प्रशिक्षक प्रशिक्षार्थी अनुपात

- प्रयोगात्मक कक्षाको लागि अनुपात १:१०
- सैद्धान्तिक कक्षाको लागि अनुपात १:२०

प्रशिक्षणका माध्यम र सामग्री

- प्रभावकारी प्रशिक्षण तथा प्रदर्शनका लागि आवश्यक सामग्रीहरू
- छापेका मिडियाका सामग्रीहरू (अभ्यास पुस्तिका, रुजु सूची)
- Non-Projected सामग्रीहरू (डिस्प्ले नमूनाहरू, फिल्म चार्ट, पोष्टर, बोर्ड, मार्कर)
- Project Media सामग्री (मल्टिमिडिया प्रोजेक्टर, आदि)
- श्रव्यदृश्य सामग्री (फिल्म, भिडियो डिस्क आदि)
- कम्प्युटरमा आधारित प्रशिक्षण सामग्री (कम्प्युटरमा आधारित तालिम र अन्तरक्रियात्मक भिडियो)

प्रशिक्षण विधि र सिकाइ

यो तालिम कार्यक्रम प्रशिक्षण दिँदा उदाहरणयुक्त व्याख्या, प्रवचन, छलफल, कार्यदिशा, समूह छलफल प्रदर्शन, अनुकरण, निर्देशित अभ्यास, अवलोकन, स्व-अभ्यास प्रयोगात्मक अभ्यास र अन्य व्यक्तिगत सिकाइ हुनेछ।

प्रशिक्षार्थी—मूल्यांकन

- प्रशिक्षार्थीहरूले प्राप्त सीपको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले नियमित रूपमा गर्नुपर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सिकेको सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञानको मूल्यांकन सम्बन्धित प्रशिक्षकले मौखिक वा लिखित परीक्षाद्वारा गर्नु पर्नेछ।
- प्रशिक्षार्थीहरूले सफल हुन प्रत्येक मोड्यूलका प्रयोगात्मक र सैद्धान्तिक दुबै मूल्यांकनमा छुट्टाछुट्टै कम्तीमा ६० प्रतिशत अंक प्राप्त गर्नुपर्नेछ।
- प्रत्येक मोड्यूलमा १ बटा आन्तरिक मूल्यांकन र एउटा परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै लिनुपर्नेछ।
- प्रवेश परीक्षा सम्बन्धित संस्थाले नै संचालन गर्नुपर्नेछ।

श्रेणी बिभाजन प्रणाली

- विशिष्ट श्रेणी ८० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- प्रथम श्रेणी ७५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- द्वितीय श्रेणी ६५ प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने
- तृतीय श्रेणी ६० प्रतिशत वा माथि अंक ल्याई उत्तीर्ण गर्ने

प्रमाणपत्र प्रदान

यो तालिम सफलतापूर्वक सम्पन्न गर्ने प्रशिक्षार्थीहरूलाई सम्बन्धित तालिम दिने “मौरीपालक” (Beekeeper) को प्रमाण पत्र प्रदान गर्नेछ।

सीप परीक्षणको व्यवस्था

यो तालिम सफलता पूर्वक पूरा गरी प्रमाण पत्र प्राप्त गरेका प्रशिक्षार्थीहरूले राष्ट्रिय सीप परीक्षण समितिद्वारा निर्धारण गरिएको मापदण्ड पूरा गरेमा “मौरीपालक” (Beekeeper) पेशाको तह १ को सीप परीक्षण परीक्षामा सहभागी हुन सक्नेछन्।

प्रशिक्षण सम्बन्धी सुझाव

१. तालिम पाठ्यक्रम पूर्णरूपमा अध्ययन गर्ने।
२. सैद्धान्तिक प्रशिक्षण तथा सीप सिकाइको लागि पाठयोजना बनाउने।
३. सीपमा आधारित सैद्धान्तिक विषयवस्तुलाई प्रभावकारी ढङ्गबाट प्रशिक्षण गर्ने, गराउने।
४. सिकारु स्पष्ट नभइन्जेलसम्म प्रशिक्षकले सीप सम्पादन प्रदर्शन गर्ने, गराउने।
५. सिकारुलाई सीप सम्पादन गर्नु पूर्व वैयक्तिक सुरक्षा उपकरण प्रयोग तथा औजार उपकरण सुरक्षा प्रत्याभूति सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
६. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप सम्पादन गर्न निर्देशित अभ्यास गर्न लगाउने।
७. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप न्यून गल्ती देखिने गरी सम्पादन गर्न अवसर प्रदान गर्ने, गराउने।
८. सिकारुलाई सम्बन्धित सीप गल्ती नगरिकन सम्पादन गर्ने अवसर प्रदान गर्ने, गराउने।
९. सिकारुले स्वतन्त्र ढङ्गबाट जटिल सीपहरू सम्पादन गरेको सुनिश्चित गर्ने, गराउने।
१०. सिकारुले सीप सिकाइको क्रममा उत्पादन गरेको बस्तु भए त्यसको मूल्याङ्कन गर्ने, गराउने।

अनुगमन—सुझाव

यस कार्यक्रमको सफलताको मूल्यांकन र भविष्यमा यो पाठ्यक्रम परिमार्जन गर्न आवश्यक पृष्ठपोषण संकलनको लागि यो पाठ्यक्रमले निम्नानुसारको सुझाव सिफारिस गर्दछ।

- पहिलो अनुगमन – तालिम कार्यक्रम समाप्त भएको ६ महिना पछि
- दोश्रो अनुगमन – पहिलो अनुगमन समाप्त भएको ६ महिना पछि।
- अनुगमनचक्र – दोश्रो-अनुगमन समाप्त भएको १ बर्ष पछि, प्रत्येक बर्ष, ५ बर्ष सम्म।

पाठ्य संरचना
“मौरीपालक” (Beekeeper)

क्र.सं.	मोड्यूल	स्वभाव	समय (घण्टामा)		
			सैद्धान्तिक	ब्यावहारिक	जम्मा
१.	पेशागत परिचय	सै	५	६	११
२.	पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा	सै+ब्या	४	१२	१६
३.	औजार, उपकरण एवं सामग्रीको पहिचान र प्रयोग	सै+ब्या	६	१२	१८
४.	योजना तर्जुमा गर्ने	सै+ब्या	६	२६	३२
५.	मौरी चरन व्यवस्थापन	सै+ब्या	६	१८	२४
६.	मौरी गोला व्यवस्थापन	सै+ब्या	१२	४५	५७
७.	मौरीको कृत्रिम आहार व्यवस्थापन	सै+ब्या	५	१५	२०
८.	मौरीको शत्रु तथा रोग व्यवस्थापन	सै+ब्या	९	३४	४३
९.	मौरी गोलामा रानु व्यवस्थापन	सै+ब्या	८	३८	४६
१०.	मौरीजन्य उत्पादन संकलन र प्रशोधन	सै+ब्या	७	३७	४४
११.	मौरीजन्य पदार्थको भण्डारण	सै+ब्या	३	१०	१३
१२.	मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग, लेबलिंग र बजारीकरण	सै+ब्या	६	२०	२६
१३.	उद्यमशीलता विकास	सै+ब्या	१८	२२	४०
	जम्मा		९५	२९५	३९०

सै == सैद्धान्तिक/ब्या = ब्यावहारिक

मोड्यूल १

पेशागत परिचय

मोड्युल १: पेशागत परिचय

समय घण्टा (सै) ५, (प्र) ६ = ११ घण्टा

परिचय

नेपालमा मौरीपालन व्यवसाय परापूर्वकालदेखि गरिदै आएको पेशा हो । मौरीपालन गर्नका लागि विभिन्न सिपहरूको आवश्यकता पर्दछ । मौरीलाई पहिल्यैदेखि सामाजिक प्राणि मानी आफ्नो घर वरपर सामान्य घर बनाई या सन्दुक या घरभित्रकै केहि काठको बाकसहरूमा समेत मौरीलाई बासस्थान दिने प्रचलन रहेको छ । मौरीलाई कहिल्यै पनि हाम्रो समाजले शत्रु किराको रूपमा हेरेको थिएन र मौरीबाट पनि मानिसले प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा लाभ लिइने रहेको छ ।

धार्मिक रूपमा पनि महलाई पवित्र वस्तुको रूपमा लिइन्छ । आजकाल दैनिक आवश्यकताको साथसाथै विभिन्न रोगको औषधी जस्तो अप्राप्य एवं महङ्गो वस्तु मह हुन गएको छ । मौरीपालन सामाजिक, धार्मिक तथा आर्थिक रूपमा समेत जोडिएको व्यवसाय हो । यसलाई रेखदेख पुर्याई आधुनिक शिपको आधारमा पालन गरे बढी भन्दा बढी मह उत्पादन हुनुको साथै कृषकहरूको निमित्त यो नगदे बालीको रूपमा आमदानीको राम्रो श्रोत हुनेछ । विशेषगरी नेपालको पहाडी भेगमा विभिन्न खालको परम्परागत घरको प्रयोग गरेर मौरीपालन गरिदै आएको छ । मौरी पालनका लागि आवश्यक पर्ने विभिन्न सिपहरूको प्रयोग तथा मौरी पालक किसानहरूको क्षमतामा अभिवृद्धिबाट नै मौरीपालनको क्षेत्रमा सघाउ पुग्नेछ ।

पाठ्य विवरण

यस मोड्युलमा प्रशिक्षार्थीहरूलाई पेशागत परिचयका बारेमा प्रशिक्षण गराइन्छ । यस मोड्युलमा मौरीपालन सँग सम्बन्धित परिचयात्मक ज्ञान दिने विषयवस्तुहरू समावेश गरिएका छन् ।

उद्देश्यहरू

यस मोड्युलको अध्ययनपछि प्रशिक्षार्थीहरू निम्न कार्य गर्न सक्षम हुनेछन्:

१. मौरी र मौरीजन्य उत्पादनको महत्व बोध गर्न
२. मौरीपालक व्यावसायी बनेर कार्य गर्न
३. मौरीजन्य उत्पादनको व्यवस्थापन गर्न

विषयवस्तु

- महको पौष्टिक महत्व
- महको राष्ट्रिय र अन्तराष्ट्रिय बजार
- मौरीपालक व्यावसायको बजार माग
- मौरीजन्य उत्पादनको व्यवस्थापन

मोड्यूल २
पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

मोड्युल २ :पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा

समय: ४ घण्टा मि. (सै) + १२ घण्टा मि. (ब्या) = १६ घण्टा

पाठ्य विवरण:

यस मोड्युलमा पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षा सम्बन्धी ज्ञान र सीपहरू समावेश गरिएका छन्।

उद्देश्य:

- पेशागत स्वास्थ्य र सुरक्षाका उपायहरू अपनाउन।

कार्यहरू:

१. व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने Maintain personal hygiene
२. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने। Use Personal Protective Equipment (PPE)
३. कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने। Ensure workplace safety
४. औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने। Ensure tools and equipment safety
५. आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने। Protect from fire hazard
६. प्राथमिक उपचार गर्ने Provide First Aid Service
७. कार्यस्थलको फोहर व्यवस्थापन गर्ने। Manage workplace waste

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा
कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. १: व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्न:</p> <ul style="list-style-type: none"> • नियमित स्नान गर्ने। • नियमित मुख धुने र अनुहार सफा राख्ने। • नियमित सावुन पानी वा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने। • नियमित नङ्ग काट्ने र सफा गर्ने। • आवश्यकता अनुसार कपाल काट्ने, कोर्ने र मिलाउने। • तोकिए बमोमिम सफा कपडा लगाउने। • कामको प्रकृति अनुरूप मिल्ने भए मात्र गरगहना, सजावट तथा सुगन्धित सामग्रीहरू प्रयोग गर्ने। 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी मापदण्ड • कार्यस्थल <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): व्यक्तिगत सरसफाई कायम गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सरसफाई मापदण्ड अपनाएको • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। 	<p>व्यक्तिगत सरसफाई:</p> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सरसफाईको परिचय र आवश्यकता • व्यक्तिगत सरसफाई मापदण्ड • सरसफाई गर्न प्रयोग हुने सामग्रीहरूको पहिचान र प्रयोग सम्बन्धी जानकारी • ग्रुमिङ (Grooming) सम्बन्धी जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

व्यक्तिगत सरसफाई सम्बन्धी मापदण्ड र मापदण्ड बमोजिमका औजार, उपकरण र सामग्रीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- नङ्ग टोक्ने, नाक कोट्याउने, कान कोट्याउने, जथाभावी चिलाउने जस्तो कार्य नगर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा
कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. २: व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) प्रयोग गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. व्यक्तिगत सरसफाई गर्ने।</p> <p>३. काम गर्दा तोकिएको पोशाक लगाउने।</p> <p>४. यस पेशाको लागि निर्धारण गरिएको व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण संकलन गर्ने।</p> <p>५. निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>क. नेत्र रक्षक उपकरण (Eye protectors)</p> <p>ख. श्रवण रक्षक उपकरण Hearing protectors</p> <p>ग. स्वासयन्त्र (Respiratory protector)</p> <p>घ. खुट्टा रक्षक उपकरण Foot protector</p> <p>ङ. हात रक्षक उपकरण Hand protector</p> <p>च. टाउको रक्षक उपकरण Head protector</p> <p>छ. शरिर रक्षक कपडा Clothing protector</p> <p>६. कामको प्रकृति अनुरूप आवश्यकता अनुसार कपाल नअल्झिने गरी व्यवस्थित गर्ने।</p> <p>७. कार्य समाप्त भए पछि प्रयोग गरिएका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण तथा सामग्रीहरू</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • सम्बन्धित पेशाको लागि निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको सूची र मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको। • व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू निर्धारित सूची र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग गरिएको • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>व्यक्तिगत सुरक्षा सम्बन्धी उपकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"> • व्यक्तिगत सुरक्षाका उपकरणहरू (PPE) परिचय, प्रकार, पहिचान र मापदण्ड बमोजिम प्रयोग • दुर्घटनाका कारणहरू • सुरक्षा र सावधानीहरू • उपकरणको सरसफाई विधि • उपकरणको भण्डारण विधि • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने। द. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।		
--	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

निर्धारित व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणको सूची र मापदण्ड, सूची बमोजिमका व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- काम गर्दा असुरक्षाका कारकहरू जस्तै कस्सिएको वा ज्यादै खुकुलो कपडा नलगाउने।
- कामबाट ध्यान हट्ने कारकहरू जस्तै मोबाइल फोनको प्रयोग नगर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा
कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. ३: कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने।</p> <p>४. कार्यस्थल सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि:</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सफा राख्ने (Neat & tidy) • कार्यस्थलको भुँइ नचिप्लिने र चिल्लो रहित (Non Slippery & Non-Oily) भएको सुनिश्चित गर्ने। • कार्यस्थलमा प्रयोग गरिने औजार व्यवस्थित ढंगले राख्ने। • उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने। • सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा सुरक्षा चिन्हहरू सवैले देखिने र स्पष्ट बुझिने गरी राख्ने। • प्रकाश र भेन्टिलेशनको पर्याप्त व्यवस्था भए नभएको सुनिश्चित गर्ने। • कार्यस्थलमा भएको दुर्घटना र सुरक्षा सम्बन्धी घटनाहरू 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड पालना गरिएको • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>कार्यस्थलको सुरक्षा सुनिश्चितता:</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड • कार्यस्थल सफा राख्ने विधि • औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण प्रकृया • सुरक्षा घेराको परिभाषा र प्रयोग तथा महत्व • सुरक्षा सम्बन्धी संकेत तथा जानकारी • कार्य सम्पादनमा प्रकाश र भेन्टिलेशनको महत्व • दुर्घटना सम्बन्धी सामान्य कानूनी जानकारी • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

<p>सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</p> <p>५. प्रयोग गरिएका औजार तथा उपकरण निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>६. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>		
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

कार्यस्थल सुरक्षा मापदण्ड, मापदण्ड बमोजिमका कार्यस्थल सुरक्षाका सामग्रीहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा
कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. ४: औजार र उपकरणको सुरक्षा सुनिश्चित गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने।</p> <p>३. व्यक्तिगत सरसफाई कायम राख्ने।</p> <p>४. औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने।</p> <p>७. औजार र उपकरण सुरक्षाको सुनिश्चितताको लागि:</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गर्ने। • चालु अवस्थामा रहेको औजार मात्र प्रयोग गर्ने। • चालु अवस्थामा रहेको र पार्टपुर्जाहरू ठिक भएका उपकरण मात्र प्रयोग गर्ने। • निर्दिष्ट कार्यको लागि उपयुक्त औजारको मात्र प्रयोग गर्ने। • उपकरणहरूलाई आवश्यकता अनुसार सुरक्षा घेरा भित्र राख्ने। <p>५. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>६. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यस्थल • औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): औजार उपकरणको अवस्था सुनिश्चित गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड प्रयोग गरिएको। • औजार तथा उपकरणहरू नियमित मर्मत-सम्भार गरिएको सुनिश्चित गरिएको। • औजार तथा उपकरणहरू प्रयोग गर्दा सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>औजार उपकरण सम्बन्धी कार्य:</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजार उपकरणहरूको सुरक्षा मापदण्ड • औजार तथा उपकरणहरू मर्मत-सम्भार • औजार र सामग्रीहरूको भण्डारण • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

औजार तथा उपकरण सुरक्षा मापदण्ड, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), पेशागत कार्यको लागि आवश्यक पर्ने औजार तथा उपकरणहरू

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार उपकरणहरू प्रयोग गर्दा लाग्न सक्ने चोटपटकबाट जोगिने।
- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (PPE) प्रयोग अनिवार्य गर्ने।
- कार्यस्थलमा सूतीजन्य तथा मादक पदार्थ सेवन निषेध गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घण्टा
व्यावहारिक: १.५ घण्टा
कुल समय: २.० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. ५: आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्न:</p> <ul style="list-style-type: none"> • आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड अध्ययन गर्ने। • अत्याधिक प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई मापदण्ड बमोजिम व्यवस्थापन गर्ने। • फायर सेफ्टी उपकरणको व्यवस्था गर्ने। • फायर सेफ्टी उपकरण प्रयोग गर्ने तरिका अध्ययन गरी अभ्यास गर्ने। • स्वास्थ्यको लागि हानीकारक जैविक तथा रासायनिक पदार्थहरू चुहिन वा पोखिन बाट बच्ने व्यवस्थापन भएको सुनिश्चित गर्ने। • विद्युतीय उपकरण तथा विद्युतका तारहरू ठिक अवस्थामा रहेको सुनिश्चित गर्ने। • काम सम्पन्न भए पछि आगोजन्य उपकरणहरू वन्द गरिएको सुनिश्चित गर्ने। <p>३. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>४. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड • फायर सेफ्टी उपकरण सञ्चालन सम्बन्धी म्यानुअल। • कार्यस्थल <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड बमोजिम व्यवस्था भएको। • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>आगलागी हुनबाट सुरक्षा गर्ने। बाट हुने क्षति न्यूनीकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"> • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको पहिचान। • फायर सेफ्टी उपकरणहरूको प्रयोग। • आगलागी सम्बन्धी सुरक्षा मापदण्ड र उपकरण सञ्चालन विधि • कार्यस्थलमा प्रयोग हुने विभिन्न रसायनको परिचय, प्रकार र प्रयोग • आगलागी हुनसक्ने कारणहरू • आगलागी हुनबाट बच्ने उपायहरू • आगलागीमा सुरक्षित हुन अपनाउनु पर्ने उपाय तथा सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

फायर सेफ्टी उपकरणहरू, फायर सेफ्टी सञ्चालन गर्ने म्यानुअल

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण प्रयोग गर्ने।
- प्रज्वलनशील पदार्थहरूलाई व्यवस्थित ढंगबाट भण्डारण गर्ने।
- विद्युतीय उपकरणहरू चलाउँदा आगलागी हुनसक्ने भएकोले सावधान हुने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.० घण्टा
व्यावहारिक: २.५ घण्टा
कुल समय: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. ६: प्राथमिक उपचार गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने। २. प्राथमिक उपचार गर्नु अघि सर्जिकल पञ्चा, मास्क लगाउनुका साथै आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने। ३. साबुन पानी अथवा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने। ४. विद्युतीय वस्तुसगँको जोखिम रहेको अवस्थामा अचालक वस्तु जस्तै : ओभानो कपडा वा काठको लठीले विरामी/घाइतेलाई अलग गराउने। ५. विरामी/घाइतेलाई सुरक्षित स्थानमा राखी आराम गराउने।</p> <p>काटेको/घाउचोट लागेकोमा प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई रुमाल/कपडाको टुक्राले थिच्ने • रगत बगिरहेको भए काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि हुने गरी राख्ने। • काटेको/घाउचोट भएको भागलाई केही समय टाउको भन्दा माथि लैजान नमिल्ने वा खुट्टामा काटेको भएमा काटेको भन्दा माथी कपडा वा रुमालले बाँध्ने। 	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड • कार्यस्थल • सिमुलेटेड प्यासेन्ट <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): साधारण प्राथमिक उपचार गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका। • उपचार म्यानुअल/मापदण्ड बमोजिम भएको। • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>प्राथमिक उपचार:</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राथमिक उपचारको परिचय • प्राथमिक उपचारको महत्व • प्राथमिक उपचार बाकस (First Aid Kit) मा रहने सामान्य • प्राथमिक उपचार गर्ने विधि <ul style="list-style-type: none"> ○ काटेको/घाउचोट लागेको, रगत बगेको ○ एलर्जी भएको ○ फ्याक्चर (Fracture) ○ बेहोस भएको (कृत्रिम श्वास प्रश्वास विधि) • सुरक्षा र सावधानीहरू • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ul style="list-style-type: none"> • रगत बग्न रोकिएपछि घाउलाई मनतातो पानीले सफा गर्ने। • संक्रमण हुनबाट बचाउन घाउलाई पट्टीले बाध्ने। यदि धेरै रगत बगेमा अस्पताल पठाउने। <p>एलर्जीको प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • एलर्जीको कारण पत्ता लगाउने। • एलर्जी भएको भाग सुन्निएको भए मनतातो पानीले सेक्ने। • एलर्जी भएको भाग नरगड्ने। • धेरै एलर्जी भएमा अस्पताल पठाउने। <p>फ्याक्चरको प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • फ्याक्चर भएको भागलाई stabilize गरी सुरक्षित स्थानमा राख्ने। • मर्किएको भाग सुन्निएको भए look warm waterले सेक्ने। • फ्याक्चर भएको भागमा काभ्रो (splinter) बाध्ने। • फ्याक्चर भएमा अस्पताल पठाउने। <p>जनावर वा किराले टोकेकोको प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिरामीलाई टोक्ने जनावर वा किराको पहिचान गर्ने। • टोक्नेको स्थानमा look warm waterले सफा गर्ने। • पानीमा बस्ने जनावरले टोकेको भए घाउलाई तातोपानीमा 		

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>दुबाएर १० देखि १५ मिनेट राख्ने।</p> <ul style="list-style-type: none"> • टोकेको भागमा पट्टी बाध्ने • बिरामीलाई अस्पताल पठाउने। <p>बेहोस भएकालाई प्राथमिक उपचार</p> <ul style="list-style-type: none"> • बिरामीको शरीरमा कसिएको कपडा भए फुकाल्ने यदि जाडो ठाँउमा भएमा वाक्लो कपडाले ढाकी न्यानो पारेर राख्ने। • खुल्ला हावा भएको ठाँउमा राख्ने। • श्वास फेर्न गाह्रो भए टाउकोलाई खुट्टा भन्दा १०-१२ इन्च माथि पारेर राख्ने। • श्वास प्रश्वास भएको नभएको जाँच गर्ने • पल्स भएको नभएको जाँच गर्ने • आवश्यक परेमा कृत्रिम श्वास प्रश्वास गराउने। <p>६. आवश्यक थप उपचारको लागि तुरुन्तै नजिकै को स्वास्थ्य संस्थामा लैजाने।</p> <p>७. गम्भिर घटना भएमा घाइतेको विवरण र दुर्घटनाको कारण सम्बन्धित निकायमा रिपोर्ट गर्ने।</p> <p>८. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>९. साबुन पानी अथवा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने।</p> <p>१०. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।</p>		

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

- व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment)
- प्राथमिक उपचार बाकस (First Aid Kit)
- प्राथमिक उपचार म्यानुअल/मापदण्ड

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- भीडलाई घाइते वा बिरामीको वरिपरि झुम्मिन नदिने।
- औषधिहरू जथाभावी प्रयोग नगर्ने।
- नाक, कान घाँटीमा केहि वस्तु परेमा/अड्केमा नतान्ने, नठेल्ले, कानमा किराहरू छिरेमा सफा तेल हाल्ने र तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने। आँखामा केहि वस्तु परेमा सफा पानीले आँखा सफा गर्ने। माड्ने काम नगर्ने। तुरुन्तै स्वास्थ्य संस्थामा जाने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १.० घण्टा
व्यावहारिक: २.५ घण्टा
कुल समय: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): नं. ७: कार्यस्थलको फोहरमैला व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने।</p> <p>२. आवश्यक व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरणहरू प्रयोग गर्ने।</p> <p>३. कार्यस्थलबाट निस्कने फोहरमैलाको पहिचान गर्ने र हानिकारक, रासायनिक, जैविक र अजैविक, फेरि प्रयोगमा ल्याउन (Recycle गर्न) सकिने, ठोस तथा तरल फोहरमैला छुट्याउने।</p> <p>४. फेरि प्रयोगमा ल्याउन सकिने फोहरमैलालाई फेरी प्रयोगमा ल्याउने अथवा सम्बन्धित ठाउँमा सुरक्षित ढुवानी गरी पठाउने।</p> <p>५. प्रज्वलनशील तथा हानीकारक फोहरमैलालाई सुरक्षित भण्डारण गरी स्रोतमै पृथक्करण तथा प्रशोधन गरी सामान्य फोहरमैला सरह भए पछि सुरक्षित तरिकाले नष्ट गर्ने अथवा सम्बन्धित ठाउँमा सुरक्षित ढुवानी गरी पठाउने।</p> <p>६. स्वास्थ्य संस्थाजन्य फोहरमैला स्रोतमै पृथक्करण गरी प्रशोधन तथा व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>७. प्रयोग गरिएका औजार, उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा तथा निर्मूलिकरण गरी निर्धारित स्थानमा भण्डारण गर्ने।</p> <p>८. साबुन पानी अथवा स्यानिटाइजरले हात सफा गर्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड • कार्यस्थल <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कार्यस्थलको फोहरमैला व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड बमोजिम। • सुरक्षा तथा सावधानीका उपायहरू अपनाएको। • कार्यसम्पादन अभिलेख राखिएको। 	<p>फोहरमैला व्यवस्थापन:</p> <ul style="list-style-type: none"> • फोहरमैलाको परिचय • फोहरमैलाको पहिचान, प्रकार र स्रोत • हानिकारक, रासायनिक, जैविक, अजैविक र स्वास्थ्य संस्थाजन्य फोहरमैला व्यवस्थापन विधि • फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड र प्रचलित कानून • वातावरण प्रदुषण नियन्त्रण गर्ने उपायहरू • सुरक्षा र सावधानीहरू • कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने विधि

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादनको उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
९. कार्यसम्पादनको अभिलेख राख्ने।		

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (Personal Protective Equipment), handling tools, waste collection containers, safe area allocated to dispose, फोहरमैला व्यवस्थापन मापदण्ड, फोहरमैला सम्बन्धी प्रचलित कानून,

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- प्रज्वलनशील तथा हानीकारक फोहरमैला बातावरणमा खुल्ला नछोड्ने।

मोड्यूल ३
औजार, उपकरण एवं
सामग्रीको पहिचान र प्रयोग

मोड्युल ३: औजार, उपकरण एवं सामग्रीको पहिचान र प्रयोग

	समय: ६ घण्टा (सै)+ १२ घण्टा (प्र) = १८ घण्टा		
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालन कार्यमा प्रयोग हुने आवश्यक औजार, उपकरण र सामग्रीहरू पहिचान तथा प्रयोग गर्ने कार्यसँग सम्बन्धित आवश्यक ज्ञान सीपहरू समावेश गरिएको छ ।		
उद्देश्यहरू	<ul style="list-style-type: none"> • औजार, उपकरण र सामग्रीहरूको पहिचान गर्न । • औजार, उपकरणहरूको प्रयोग गर्न । 		
विषय वस्तु	<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण र सामग्रीहरू पहिचान गर्ने । २. औजार, उपकरणहरूको प्रयोग गर्ने । 		
क्र.स.	औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू	क्र.स.	औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू
१.	व्यक्तिगत सामग्री <ul style="list-style-type: none"> • घुम्टी • पन्जा • एप्रोन • मास्क • सेफ्टी जुता • सेफ्टी ज्याकेट • चस्मा 	२.	व्यवस्थापन सामग्री <ul style="list-style-type: none"> • धुवाँदानी • हाइभ टुल • आधारचाका • आधारचाका बनाउने साँचो • न्युटन बी घर • ल्यांगसट्रोथ घर • न्युक्लियस घर • क्यारिग बक्स • चक्कु • ब्रुस • रानी छेक्ने पाता • घर स्ट्याण्ड
३.	रानी उत्पादन सामग्री <ul style="list-style-type: none"> • सहवास घर • डिपिड रड • शुद्ध मैना • ग्राफिटिड निडल • ग्राफिटिड फ्रेम • चिम्टि • कृत्रिम रानी कोष • लेन्स • रानु पिंजडा 	४.	आहार व्यवस्थापन सामग्री <ul style="list-style-type: none"> • फ्रेम फिडर • grinder • चुलो • प्लास्टिक बट्टा • प्लास्टिक बाटा, जग
५.	मह जन्य उत्पादन संकलन र प्रशोधन सामग्री <ul style="list-style-type: none"> • महमदानी 		<ul style="list-style-type: none"> • प्रोपोलिस नेट • फ्रीज

	<ul style="list-style-type: none">• मह छात्रे जालि• कुट पासो• कुट सुकाउने यन्त्र• मौरी बिष (Bee Venom) कलेक्टर मेशिन• मह प्रशोधन उपकरणहरू		<ul style="list-style-type: none">• फुड ग्रेडका प्लास्टिक वा अन्य बस्तुबाट बनेका डब्बाहरू• बाल्टी
--	---	--	--

मोड्यूल ४
योजना तर्जुमा गर्ने

मोड्युल ४: योजना तर्जुमा गर्ने

	समय : ६ घण्टा (सै)+२६ (प्र) = ३२ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालकको लागि मौरीपालन गर्नु भन्दा अगाडी आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	योजना तर्जुमा गर्ने
विषय बस्तु	४.१ स्थान छनौट गर्ने । ४.२ मौरीको जात र घर छनौट गर्ने । ४.३ मौरीपालनको लागत अनुमान तयार गर्ने । ४.४ औजार उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने । ४.५ मौरी जन्य उपजको बजार पहिचान गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ५ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४.१: स्थान छनौट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. मौरीचरनका श्रोतहरूको उपलब्धताको बारेमा सर्वेक्षण गर्ने २. मौरीलाई बपैं भरी चरनको श्रोत पुग्ने प्रशस्त मौरी मैत्री बोटबिरुवा भएको ठाउँको छनौट गर्ने ३. उत्तर-पुर्व फर्केको स्थान छनौट गर्ने ४. बाटो देखि नजिक भएको स्थान छनौट गर्ने ५. बिहान र दिउँसो घाम प्रशस्त लाग्ने पारिलो र हावा कम लाग्ने ठाउँको छनौट गर्ने ६. मौसमअनुसारको ठाउँ छनौट गर्ने ७. इट्टा भट्टी, राजमार्ग, बिध्दुत केन्द्र नजिकमा नपर्ने स्थानको छनौट गर्ने ८. बिषादी प्रयोग नहुने क्षेत्रको छनौट गर्ने 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क बनाउने स्थान, मौरी चरन पात्रो</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): स्थान छनौट गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीका लागि उपयुक्त स्थानको छनौट भएको • बिहान दिउँसो घाम प्रशस्त लाग्ने ठाउँको छनौट गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरीपालनमा स्थान छनौटको आवश्यकता र महत्व • उपयुक्त स्थानका फाइदाहरू • मौरी मैत्री बोट बिरुवाहरूबारे जानकारी • मौरीमा बिषादीको असर र मौरीलाई बिषादीको असरबाट बचाउने उपाय

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

कपि, कलम, अभिलेख फारम

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- बाक्लो छहारी पर्ने स्थानको छनौट नगर्ने
- धेरै हावा चल्ने स्थानको छनौट नगर्ने
- कृषि तथा अन्य रसायन, बिकिरण, गह्रौं धातु मुक्त क्षेत्रको छनौट गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: ३ घण्टा
प्रयोगात्मक: ९ घण्टा
जम्मा: १२ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ४.२: मौरीको जात र घर छनौट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. मौरीका जातीय विशेषताहरू बारे थाहा पाउने । २. ठाउँ अनुसार सिफारिस गरिएका मौरीका जातहरू बारे जानकारी लिने । ३. ठाउँ अनुसार मौरीका जातहरूको उत्पादन क्षमताको जानकारी लिने । ४. तराईको लागि मेलिफेरा र पहाडको लागि सेरेना जातको मौरी छनौट गर्ने । ५. जात छनौट गरिसकेपछि उपलब्ध आधुनिक मौरीघारको छनौट गर्ने ६. मेलिफेराको लागि ल्याङ्गस्ट्रोथ र सेरेनाको लागि न्युटन बी घरको छनौट गर्ने ७. जात अनुसार चाहिने मौरीउपकरण/सामाग्री संकलन गर्ने । 	<p>अवस्था (Condition): स्थान अनुसारको उपयुक्त जातको मौरी गोला र घर</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीको जात र घर छनौट गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • तराईका लागि मेलिफेरा र पहाडको लागि सेरेना जातको मौरी छनौट भएको • मेलिफेराको लागि ल्याङ्गस्ट्रोथ घर र सेरेनाको लागि न्युटन बी घर छनौट भएको 	<ul style="list-style-type: none"> • नेपालमा पाइने मौरीका जातहरूबारे जानकारी • व्यवसायीक रूपमा पालन गरिने मौरीका जातहरू र तिन्का विशेषता बारे जानकारी • आधुनिक मौरीघार बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

ल्याङ्गस्ट्रोथ घर/न्युटन बी घर, सेरेना मौरी, मेलिफेरा मौरी, अन्य मौरी उपकरणहरू

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- जातअनुसार मौरीलाई उपयुक्त हुने र मौरीले मन पराउने काठको आधुनिक घर छनौट गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ४.३: मौरीपालनको लागत अनुमान तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. पालन गर्ने मौरी घरको घर गोला संख्या निर्धारण गर्ने</p> <p>२. मह कक्ष, छाउरा कक्ष, फ्रेम र डमी बोर्ड सहितको १ वटा खाली घरको बजार मूल्यको सर्वेक्षण गर्ने</p> <p>३. मौरी भएको ५ फ्रेम मौरीको (सेरेना र मेलिफेराको) बजारमूल्यको सर्वेक्षण गर्ने</p> <p>४. एउटा मौरी सहितको घरको १ महिनामा लाग्ने व्यवस्थापन खर्चको हिसाब गर्ने</p> <p>५. यसरी निकालिएको १ घरको खर्चलाई पालन गरिने घरगोला संख्याले गुणन गर्ने</p> <p>६. मौरी रेखदेखका लागि आवश्यक ज्यामी/कामदारको खर्च जोड्ने</p> <p>७. अन्य आवश्यक पर्ने औजार सामग्रीको मूल्य र मौरी ढुवानी खर्च जोड्ने</p> <p>८. सम्पूर्ण खर्चहरू जोडेर वार्षिक लागत अनुमान तयारगर्ने</p> <p>९. मौरीपालनको लाभ लागत अनुपात (benefit cost ratio) तयार पार्ने</p>	<p>अवस्था (Condition): औजार/सामग्री</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीपालनको लागत अनुमान तयार गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> स्थानीय दररेट अनुसार लागत र उत्पादनको विक्री मूल्य निर्धारण गरिएको मौरी पालनको वार्षिक लागत अनुमान तयार गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> मौरीका जातअनुसार चाहिने आवश्यक घर तथा उपकरण बारे जानकारी मौरीउपकरण तथा मौरीजन्य उत्पादको स्थानिय बजारमूल्य बारे जानकारी मौरीपालनको लागत अनुमान तयार गर्ने तरीकाबारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

स्थानीय मूल्य सूची, क्यालकुलेटर, कपि, कलम

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरीपालन गर्दा आवश्यक पर्ने सम्पूर्ण खर्चहरू जोडेको हुनु पर्ने ।

- लाभ लागत निकालदा बजारको वास्तविक मूल्य अनुसार हुनुपर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ४.४: औजार उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. मौरीपालनमा प्रयोग हुने औजार उपकरणको जानकारी लिने।</p> <p>२. प्रत्येक उपकरणको काम, प्रयोग गर्ने विधि र मौरीपालनमा रहेको महत्वको विश्लेषण गर्ने।</p> <p>३. आवश्यक पर्ने औजार उपकरणको सूची तयार गर्ने।</p> <p>४. सूची तयार गरिएका औजार उपकरणको बजार मूल्यको सर्वेक्षण गर्ने।</p> <p>५. सर्वेक्षण गरिएको बजार मूल्यको आधारमा औजार उपकरणको खरिद गर्ने।</p> <p>६. उपकरण खरिद गर्दा बजार मूल्य, औजारको गुणस्तर तथा ढुवानी खर्चको विश्लेषण गरेर खरिद गर्ने।</p> <p>७. तत्काल आवश्यक पर्ने औजार उपकरणहरूको जडान गर्ने।</p> <p>८. भविष्यमा आवश्यक पर्ने औजार उपकरणहरूलाई सुरक्षित साथ राख्ने।</p> <p>९. प्रयोग पश्चात औजार उपकरणको सरसफाई गर्ने।</p> <p>१०. सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गर्ने।</p>	<p>अवस्था (Condition): औजार/सामग्री, सामग्री भण्डार गर्ने स्थान</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): औजार उपकरणको व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • औजारहरूको उचित प्रयोग भएको • प्रयोग पश्चात सफा गरिएको • सुरक्षित ठाउँमा भण्डारण गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरीपालनका लागि आवश्यक पर्ने औजार/उपकरणहरूको नाम, काम र प्रयोग विधिबारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, पन्जा, धुँवादानी, घार, चौकोस, स्ट्यान्ड, महमदानी, घार ज्यावल

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- औजार अपकरणहरू स्वीकृत मापदण्ड बमोजिमका हुनु पर्ने ।
- औजार अपकरणहरू प्रयोग गर्दा सुरक्षित रूपमा प्रयोग भएको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: २ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ४.५: मौरी जन्य उपजको बजार पहिचान गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. मौरी जन्य उत्पादनहरूको स्थानीय, प्रादेशिक, राष्ट्रिय र अन्तराष्ट्रिय मागको पहिचान गर्ने । २. मौरी जन्य उत्पादनहरूको स्थानीय, प्रादेशिक, राष्ट्रिय र अन्तराष्ट्रिय बजारमा आपूर्तिको अवस्था बारे अध्ययन गर्ने । ३. विद्यमान माग र आपूर्ति बीचको फरक अवस्थाको विश्लेषण गर्ने । ४. मौरीजन्य उत्पादनहरूको लक्षित बर्गको पहिचान गर्ने । ५. मौरीजन्य उत्पादनहरूको बजारमुल्यको सर्वेक्षण गर्ने । ६. मौरीजन्य उत्पादनहरूको बजार प्रतिस्पर्धा को विश्लेषण गर्ने । ७. सम्भावित बजारको पहिचान गर्ने ।	अवस्था (Condition): विभिन्न मौरीजन्य उपजहरू निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी जन्य उपजको बजार पहिचान गर्ने मानक (Standard): <ul style="list-style-type: none"> माग र आपूर्तिको अवस्था थाहा भएको हुने उपयुक्त बजारको पहिचान भएको हुने 	बजार <ul style="list-style-type: none"> मह लगायतका मौरीजन्य उपजको बजार सम्बन्धि जानकारी मह बजारका प्रकारहरू बारे जानकारी महको बजार मुल्य निर्धारण प्रक्रिया बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

बजारसम्बन्धी सूचना तथ्यांक र सो प्राप्त गर्ने श्रोतहरू

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- माग र आपूर्तिको वास्तविक अवस्था पहिचान भएको हुनुपर्ने
- महको लागि उपयुक्त बजारको पहिचान भएको हुनुपर्ने

मोड्यूल ५
मौरी चरन व्यवस्थापन

मोड्युल ५: मौरी चरन व्यवस्थापन

	समय : ६ घण्टा (सै)+१८ (प्र) = २४ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालनको लागि आवश्यक चरन व्यवस्थापन, चरनपात्रो निर्माणमा आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरी चरन व्यवस्थापन
विषय बस्तु	५.१ मौरी चरन श्रोत सर्वेक्षण गर्ने। ५.२ मौरी चरन पात्रो निर्माण गर्ने। ५.३ मौरी मैत्री खेती र वृक्षारोपण गर्ने। ५.४ मौरी चरन संरक्षण गर्ने। ५.५ मौरी गोला स्थानान्तरण गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: २ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५.१: मौरी चरन श्रोत सर्वेक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने।</p> <p>२. उक्त क्षेत्रको वनस्पती सम्बन्धी उपलब्ध लेख, रचना, पुस्तक अध्ययन गर्ने।</p> <p>३. मौरी खर्कको २-५ कि मि वरिपरिको खेति गरिएका र जंगली बोटबिरुवाको अवलोकन गर्ने।</p> <p>४. मौरीले विचरण गरेको फूल, वनस्पती अवलोकन गर्ने।</p> <p>५. उक्त क्षेत्रको मौरी चरन पात्रो उपलब्ध भएमा सोको अध्ययन गर्ने ।</p> <p>६. सर्वेक्षणको क्रममा चरन श्रोतको अवलोकन गरी निरीक्षण फर्ममा अभिलेख राख्ने ।</p> <p>७. मौरी चरनका लागि उपयोगि बोट बिरुवाको विस्तृत विवरण तयार गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्कको सम्भाव्य क्षेत्र, विभिन्न प्रकारका बोट बिरुवाहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी चरन श्रोत सर्वेक्षण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> मौरी मैत्री बोटबिरुवाको पहिचान भएको मौरी चरनका लागि उपयोगि बोट बिरुवाको विवरण तयार भएको 	<ul style="list-style-type: none"> मौरीका चरनको आवश्यकता र महत्व बारे जानकारी मौरी मैत्री बोटबिरुवाहरू बारे जानकारी मौरी चरन पात्रो बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

निरीक्षण अभिलेख फर्म, कागज, कलम

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- सर्भेक्षण गरिएको क्षेत्रमा पाइने मौरी चरनका लागि उपयोगि सबै जातका बोटबिरुवाहरू समावेश भएको हुनुपर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५.२: मौरी चरन पात्रो निर्माण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. मौरी खर्क वरिपरि पाईने मौरी मैत्री बोट बिरुवाको पहिचान गर्ने । २. कुन बोट बिरुवा कुन समयमा फुल्छ सो को बिबरण लिने । ३. बोट बिरुवाको फूल फुल्ने अवधी कति समयको हो सोको एकिन गर्ने । ४. फूलबाट कूट मात्र वा पुष्प रस मात्र वा दुवै पाउने बोट बिरुवा कुन कुन हुन टिपोट गर्ने । ५. मौरीखर्क क्षेत्रमा खेती गरिने बालि जस्तै: फलफूल, अन्नबाली, तरकारी, मसलाजन्य बालीहरूको पहिचान गर्ने । ६. ती बालीहरूको नाम, फुल्ने समय, फुल्ने अवधी, फूलबाट प्राप्त हुने कूट वा पुष्परसको पहिचान गर्ने । ७. उपर्युक्त बिबरणको आधारमा मौरी चरन पात्रो निर्माण गर्ने । 	<p>अवस्था (Condition): औजार/सामग्री, मौरी चरन, मौरी चरन बोटबिरुवाहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी चरन पात्रो निर्माण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरी चरन पात्रोमा त्यस क्षेत्रका मौरी चरनका लागि उपयोगि सबै बोट बिरुवाहरू समावेश भएको 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरीका चरनको लागि उपयोगि बोटबिरुवाबारेमा जानकारी • मौरी चरन पात्रो बारे जानकारी • मौरी चरन पात्रो बनाउने तरीका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

निरीक्षण अभिलेख फर्म, कागज, कलम

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरीखर्क वरिपरि पाइने सबै प्रकारका मौरी मैत्री बोटबिरुवाहरूको बिबरण टिपोट गरिएको

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: १ घण्टा

जम्मा: २ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५.३: मौरी मैत्री खेती र वृक्षारोपण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. मौरी खर्क क्षेत्रमा मौरीका लागि उपयुक्त हुने सबै सम्भाव्य बाली को पहिचान गर्ने ।</p> <p>२. मौसम अनुसारको बीउ र बिरुवाको जोहो गर्ने ।</p> <p>३. उपयुक्त समयमा बीउ छर्ने/रोप्ने ।</p> <p>४. खाली सार्वजनिक जग्गा र बाटो छेउ छाउमा स्थानीय निकायसंग सह कार्य गरी मौरी मैत्री बिरुवाको वृक्षारोपण गर्ने ।</p> <p>५. गोडमेल र सिंचाई गर्ने</p> <p>६. बिउ संकलन र भण्डारण गर्ने</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी चरन लगाइने स्थान</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी मैत्री खेती र वृक्षारोपण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> समय अनुसारका मौरी मैत्री बोटबिरुवा र बाली बारे जानकारी भएको मौरीकालागि बर्षै भरी मौरी चरन व्यवस्थित भएको 	<ul style="list-style-type: none"> मौरी चरनको बारेमा जानकारी समयअनुसारका मौरी मैत्री बोटबिरुवा र बाली बारे जानकारी मौरी चरन पात्रो बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

निरीक्षण अभिलेख फर्म, कागज, कलम, बिउ, बिरुवा, कुटो, कोदालो, मल

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- व्यक्तिगत सुरक्षाका उपायहरू अवलम्बन गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

कार्य (Task) ५.४ मौरी चरन संरक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. सम्बन्धित क्षेत्रका मौरीचरन उपयोगि बोटबिरूवाको पहिचान गर्ने ।</p> <p>२. सम्भाव्य स्थानहरूमा मौरी मैत्रि वृक्षारोपण गर्ने ।</p> <p>३. प्राकृतिक वनजंगल जोगाउन जनचेतना फैलाउने ।</p> <p>४. वनजंगलमा डढेलोबाट हुने हानी नोक्सानी बारे जनचेतना फैलाउने ।</p> <p>५. पत्र पत्रिका, पोष्टर पम्प्लेट, रेडियो, टि.भी., होर्डिङ बोर्ड बाट सूचना प्रसार गरी जनचेतना जगाउने ।</p> <p>६. भेला, छलफल, तालिमको माध्यमबाट जनचेतना जगाउने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): : मौरी चरन क्षेत्र, मौरी चरन पात्रो</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी चरन संरक्षण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>मौरी चरन संरक्षण :</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीका चरनको बारेमा जानकारी • मौरीका चरनक्षेत्रको संरक्षण गर्ने बारेमा जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

मौरीचरन पात्रो, निरीक्षण अभिलेख फर्म, कागज, कलम

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरी चरन संरक्षणका उपायहरू अवलम्बन गर्नुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ६ घण्टा
जम्मा: ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ५.५: मौरी गोला स्थानान्तरण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामाग्रीहरू तयार गर्ने। २. मौरीको घर निरिक्षण गरी आवश्यक भएमा सफा गर्ने। ३. घरमा मह धेरै भएमा काढ्ने। ४. घरमा आहार कमी भएमा कृतिम आहारको व्यवस्था गर्ने। ५. घरमा प्वालहरू भएमा बन्द गर्ने। ६. आसन बोर्ड र छाउरा कक्ष साथै छाउरा कक्ष र मह कक्ष नसर्ने गरी लिष्टि ठोक्ने। ७. गर्मी याम र लामोदुरी भए घरको बाहिरी ढक्कन हटाउने। ८. घरलाई तन्किने रबर वा डोरीले बाध्ने। ९. साँझ सबै मौरी चरनबाट फर्किसकेपछि प्रवेशद्वारमा जालि लगाउने। १०. घरहरू गाडीमा बिस्तारै लोड गर्ने। ११. साँझ ५ बजे देखि बिहान ७-९ बजे भित्र मौरीगोला स्थानान्तरण गरी सक्ने। १२. चरन क्षेत्रमा पुर्याई सकेपछि उपयुक्त दिशा तर्फ फर्काएर ५ 	<p>अवस्था (Condition): मौरी गोला, मौरी खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी गोला स्थानान्तरण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरी गोला स्थानान्तरणका लागि उपयुक्त ठाउँको छनोट भएको • स्थानान्तरणका लागि उपयुक्त तरीकाले मौरी गोला प्याक गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरीका चरनको छनोट गर्ने बारेमा जानकारी • मौरी गोला स्थानान्तरणको महत्व • मौरी गोला स्थानान्तरण गर्ने तरिकाबारे जानकारी

<p>फिटको फरकमा घरहरू राख्ने ।</p> <p>१३. सबै घरको प्रवेशद्वार एकै पटक नखोली एक-एक घरको अन्तर गर्दै प्रवेशद्वार खोल्ने ।</p> <p>१४. प्रवेशद्वार खोलेको आधा घण्टापछि घरको बाहिरि निरीक्षण गर्ने र २ दिन पछि भित्रि निरीक्षण गर्ने ।</p>		
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

औजार उपकरण/सामग्रीहरू, निरीक्षण अभिलेख फर्म, कागज, कलम

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरी गोला स्थानान्तरण गर्दा रातको समयमा वा बिहानि पख मात्र गर्ने ।
- बिषादीको प्रयोग हुने क्षेत्रमा मौरी गोला स्थानान्तरण नगर्ने ।

मोड्यूल ६
मौरी गोला व्यवस्थापन

मोड्युल ६: मौरी गोला व्यवस्थापन

	समय : १२ घण्टा (सै)+४५ (प्र) = ५७ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालन गर्दा मौरी गोलामा गर्नु पर्ने विभिन्न व्यवस्थापन सम्बन्धी ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	<ul style="list-style-type: none"> मौरी गोला व्यवस्थापन
विषय बस्तु	<p>६.१ मौरी गोला निरिक्षण गर्ने।</p> <p>६.२ हुल निर्यास रोकथाम गर्ने।</p> <p>६.३ हुल निर्यास भएको मौरीको व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>६.४ गृह त्याग रोकथाम तथा व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>६.५ मौरी गोला विभाजन गर्ने।</p> <p>६.६ मौरी गोला संयोजन गर्ने।</p> <p>६.७ वित्पाते मौरी गोला व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>६.८ मौरी गोलामा लुट लडाइ व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>६.९ परम्परागत घरबाट आधुनिक घरमा मौरी सार्ने।</p> <p>६.१० समसामयीक(मौसमी) गोला व्यवस्थापन गर्ने।</p> <p>६.११ मौरी सहितको मौरी घर सरसफाई गर्ने।</p> <p>६.१२ कृत्रिम आधार चाका निर्माण गर्ने।</p> <p>६.१३ कृत्रिम आधार चाका जडान र प्रयोग गर्ने।</p>

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.१: मौरी गोला निरीक्षण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने । २. मौसमअनुसार गोला निरीक्षण गर्ने उपयुक्त समयको यकिन गर्ने । ३. निरीक्षणकर्ता घरको दायौं वा बायाँ उभिने । ४. प्रवेशद्वारमा धुवाँदानीले २-४ पटक धुँवा दिने । ५. घरको छाना निकालेर घरको अगाडी उत्तानो पारेर राख्ने । ६. भित्रि ढक्कनको प्वालमा पनि हल्का धुँवा दिने । ७. मह कक्ष भएमा प्रवेशद्वार अगाडी राखिएको बाहिरी ढक्कनमाथि सुरक्षित साथ राख्ने । ८. छाउरा कक्षमा डमी बोर्ड वा फ्रेम फिडर भएमा निकालेर राख्ने । ९. छाउरा चौकोस निरीक्षण गर्दा पुष्परस, पराग, रानु, कर्मी, भाले, खानाको अवस्था, रोगको अवस्था, अन्डा पारेको/नपारेको आदि सुरक्षित साथ निरीक्षण गर्ने । १०. निरीक्षणको क्रममा हरेक घरको अवलोकन गरी 	<p>अवस्था (Condition): मौरी गोला/खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी गोला निरीक्षण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • रानीले अन्डा पारे/नपारेको जानकारी भएको • रोगको अवस्थाबारे जानकारी भएको • खानाको अवस्थाबारे जानकारी भएको • निरीक्षण अभिलेख फारम भरिएको 	<p style="text-align: center;">गोला निरीक्षण</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीका वर्गहरूको बारेमा जानकारी • मौरीका ३ वटा वर्गको पहिचान र शारीरिक बनावट बारेको जानकारी • मौरीको जीवनचक्र बारे जानकारी • निरीक्षण गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू • निरीक्षण गर्ने उपयुक्त समयबारे जानकारी

निरीक्षण फर्ममा अभिलेख राख्ने ।		
------------------------------------	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

निरीक्षण अभिलेख फर्म, पेन्सिल/डटपेन, घुम्टी, जगेडा चौकोसहरू, धुँवादानी, चक्कु, थाल

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- गन्धरहित लुगा/एप्रोन लगाउने ।
- निरीक्षण कार्य हल्का हातले कम समयमा सिध्याउने ।
- मौरीले चिलेमा नहडबडाईकन खिल निकालिदने ।
- मौरीहरू बढी आक्रामक भएमा तुरुन्त घरको ढक्कन लगाई बन्द गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ४ घण्टा

जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ६.२: हुल निर्यास रोकथाम गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. हुल निर्यास हुने मौसममा नियमित गोलाको निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>३. घर बाहिर भाले ओहोर दोहोर गरे नगरेको अवलोकन गर्ने ।</p> <p>४. भालेको संख्या बढी देखिएमा घरको भित्रि निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>५. चौकोसको तल पट्टि नयाँ रानु कोषको विकास भएको/ नभएको निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>६. आवश्यक नभए रानुकोष नष्ट गरिदिने ।</p> <p>७. खाली ठाउँमा अर्को चौकोस दिने ।</p> <p>८. नयाँ रानु आवश्यक छ भने गोला विभाजन गरी नयाँ गोला बनाउने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी गोला, मौरी खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): हुल निर्यास रोकथाम गर्ने</p> <p>मानक (Standard): • अनावश्यक रानु कोष नष्ट गरिएको • गोला विभाजन गरिएको</p>	<p>हुल निर्यास</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • हुल निर्यासका कारणहरू • हुल निर्यासका लक्षणहरू • हुल निर्यास हुने समय

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुवाँदानी, पन्जा, खाली चौकोस, नयाँ घर

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरीले चिलेमा नहडबडाईकन खिल निकाल्दिने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ४ घण्टा

जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.३: हुल निर्यास भएको मौरीको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. हुल निर्यास भइ भाग्न थालेको मौरीलाई पानी छर्केर वा धुलो फाली सकेसम्म नजीक बसाउने ।</p> <p>३. हुल समात्रे झोलाको मुख ठुलो, सानोपारी झोलाभित्र मौरी पर्ने गरी एक छेउमा झोला लगाई सोहोर्ने वा झोला नभएमा अन्य स्थानीय, डालो, कार्टून बक्सको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>४. हुल नयाँ घरमा राख्नु भन्दा अगाडी छाउरा कक्षमा सकेसम्म पुरानो घरबाट एउटा छाउरा भएको चौकोस राखिदिने ।</p> <p>५. भित्रिढक्कनको प्वालमाथि मौरी भएको झोलाको मुख खोलिदिने ।</p> <p>६. बेलुकी चिनी चास्नी दिने ।</p> <p>७. त्यसपछि ३ दिनसम्म रानु ढोका लगाईदिने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): हुल निर्यास भएको मौरीको व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard): • हुल निर्यास भएको मौरी समातेर घरमा राखिएको र मौरीले नियमित काम सुरु गरेको</p>	<p>हुल निर्यास</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय कारणहरू लक्षणहरू हुल निर्यास हुने समय हुल निर्यास भएको मौरी समाउने तरीका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुवाँदानी, हुल समात्रे झोला, डालो, न्यूक्लियस घर, खाली चौकोस, मजबुत गोलाको मौरी झारिएको चौकोस, रानु ढोका

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- रानु मौरीलाई चोटपटक लाग्न नदिने

- हुल निर्यास भएको गोलालाई नयाँ घरमा राखेपछि ३ दिनसम्म रानु ढोका लगाइदिने
- व्यक्तिगत सुरक्षाका उपाय अवलम्बन गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.४: गृह त्याग रोकथाम तथा व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने । २. पटक पटक गोला निरीक्षण गरी मौरीलाई बाधा नपुर्याउने । ३. छाउरा चाकाहरूमा खानाको अभाव भएमा ३ दिनसम्म लगातार चिनी चास्नी दिने । ४. कुनै कारणवश रानु मरेको भएमा नयाँ रानु/रानुकोष/फुल र १ दिने छाउरा भएको चौकोषको व्यवस्था गर्ने वा अन्य कुनै रानु भएको घरमा मिसाईदिने । ५. मौरीका शत्रुहरूले दुख दिएमा मौरीले गृह त्याग गर्ने हुँदा शत्रुको व्यवस्थापन गर्ने । ६. मौसमअनुसार मौरीलाई चिसो, गर्मीर चिस्यानबाट बचाउने व्यवस्थापन कार्य गर्ने । ७. गृहत्यागको लक्षण देखिएमा अन्य गोलाबाट छाउराचाका झिकी आधार दिने । ८. रानुढोका लगाई प्रवेशद्वार सानो परी दिने । ९. गृहत्याग भइ उडेमा पानी वा धूलो फ्याँकी मौरीलाई नजिकै बसाउने प्रयास गर्ने । १०. नजिक बसेका मौरीलाई हुल निर्यासमा जस्तै समातेर नयाँ घरमा राखिदिने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी घर गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): गृह त्याग व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीले गृह त्याग नगरी नियमित कार्य गरेको हुने 	<p>गृह त्याग</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • मौसम तथा समय • लक्षणहरू • कारणहरू • नियन्त्रण र व्यवस्थापन

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)
घुम्टी, धुवाँदानी, नयाँ घर, रानु ढोका

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मौरीले चिलेमा नहडबडाईकन खिल निकाल्दिने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.५: मौरी गोला विभाजन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. सबैभन्दा उपयुक्त मौरी गोला छनौट गर्ने ।</p> <p>३. माउ गोलालाई यथास्थानबाट १ फिट बायाँपट्टि सार्ने र रिक्तो घरलाई साबिकको माउगोला भएको स्थानबाट १ फिट दायाँपट्टि समानान्तर हुने गरी राख्ने र पुरानो स्थान खाली गर्ने ।</p> <p>४. रानु र छाउरा समेत ४/५ फ्रेम नयाँ घरमा राख्ने ।</p> <p>५. माउ गोलामा परिपक्व एउटा रानुकोष र छाउरा समेत ४/५ फ्रेम राख्ने ।</p> <p>६. कुट र मह भएका चाकाहरूलाई पनि बराबर दुवै घरमा राख्ने र अन्य रानु कोषहरू भएमा हटाईदिने ।</p> <p>७. वयस्क मौरीहरू पनि दुवै घरमा बराबर विभाजन गर्ने ।</p> <p>८. चरनबाट फर्केका मौरीहरू दुवै घरमा बराबरी प्रवेश गरे/नगरेको ध्यान दिने ।</p> <p>९. बराबरी प्रवेश नगरेमा धेरै मौरी प्रवेश गरेको घर एक फिट अझ पर सार्ने वा कम प्रवेश गरेको घरलाई पुरानै ठाउँपट्टि नजिक सार्ने र बराबरी गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क मजबुत गोला,</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): गोला विभाजन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • १ गोलाबाट २ वटा गोला बनेको 	<p>गोला विभाजन</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • विभाजन गर्ने समय • गोला विभाजनका फाइदाहरू • विभाजन गर्नुपर्ने अवस्थाहरू • विभाजन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

<p>१०. यसरी घरमा भएका छाउरा, वयस्क र महका चाकाहरू विभाजन गरीसकेपछि रानु भएको घरमा आवश्यकता अनुसार (एक अथवा एकभन्दा बढी) रिक्ता चाका वा आधारचाका प्रयोग गर्ने ।</p> <p>११. आवश्यकता अनुसार डमी बोर्ड प्रयोग गर्ने र घरलाई ढक्कनहरू लगाएर राम्ररी राख्ने ।</p> <p>१२. विभाजित दुवै घरमा वयस्क मौरीको सङ्ख्या करिब बराबर नभएमा विभाजन गरेको दिन बेलुकी घरहरू एक आपसमा ठाउँ बदलेर पनि मौरीको सङ्ख्या मिलाउने ।</p> <p>१३. मौरीहरू आ-आफ्नौ कार्य गर्न सुरु गरेपछि दैनिक साँझमा १-१.५ फिटका दरले घर साँदै आफूले इच्छाएको स्थानमा राख्ने ।</p> <p>१४. विभाजित गोलामा ३ दिन बेलुकी हल्का चास्नी खुवाउने</p> <p>१५. आवश्यकता अनुसार आधारचाका थप्दै जाने ।</p>		
--	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, मौरी नभएको खाली घर, डमी बोर्ड, छनौट गरेको बलियो मौरी गोला, रानु/रानु कोष, कृत्रिम चाका जडान भएको चौकोस, खाली चौकोस, फिडर

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- घरमा मौरीको संख्या बढी हुनु पर्छ (१० फ्रेममा पुरै मौरी हुनु पर्ने) ।
- विभाजन गर्ने घर तथा चौकोस र नयाँ खाली घरको साईज एक किसिमको हुनु पर्छ ।
- मौरीगोला विभाजन गर्दा मौसमअनुसार पुष्परस प्रवाहको समयमा मात्र गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.६: मौरी गोला संयोजन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने । २. संयोजन गर्नुपर्ने गोलाको पहिचान गर्ने । ३. कमजोर गोलालाई बेलुका २-२ फिट सारी मजबुत गोलाको नजिक ल्याउने । ४. दुवै घर नजिक पुगेपछि दुवै घरमा खानाको अभाव भए चिनी चास्नी दिने । ५. संयोजन गर्नुभन्दा २४ देखि ४८ घण्टाभित्र कमजोर गोलालाई रानु विहिन बनाउने । ६. संयोजन गर्ने घरको ढक्कनी तथा भित्री ढक्कनी झिक्ने । ७. समाचारपत्र वा कागजमा मह वा २:१ अनुपातको चिनी चास्नी हल्का लेपन गर्ने । ८. जुन घरमा गोला संयोजन गर्ने हो त्यस घरको छाउरा कक्ष माथिबाट कागजमा सानो-सानो प्वालहरू बनाई छोप्ने । ९. कमजोर घरको छाउरा कक्ष उक्त कागज राखेको छाउरा कक्षमाथि राखे र ढक्कनी तथा भित्री ढक्कनी लगाई दिने । १०. १ रात पछि दुवै छाउरा कक्षमा अलिकति धुँवा दिने 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोलाहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): गोला संयोजन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • २ गोलाबाट एउटा मजबुत गोला तयार भएको 	<p>गोला संयोजन</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • गोला संयोजन गर्नुपर्ने अवस्थाहरू • उपयुक्त समय • संयोजन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू • संयोजित गोलाको व्यवस्थापन

<p>११. कागज झिकी दिनुको साथै माथि छाउरा कक्षमा भएको राम्रो आवश्यक चाकालाई तल्लो छाउरा कक्षमा हालीदिने ।</p> <p>१२. अरु बाँकी पुरानो चाका झिकी दिने ।</p>		
--	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, संयोजन गर्नु पर्ने कमजोर गोला, अर्को कमजोर वा बलियो गोला, समाचार पत्र वा अन्य कुनै कागज, फिडर

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- भोको मौरीगोलालाई बलियो गोलामा एकैचोटी नमिसाउने, १-२ दिन चिनी चास्नी दिई सकेपछी मात्र संयोजन गर्नु पर्दछ ।
- रोगि गोलालाई स्वस्थ गोलामा संयोजन नगर्ने ।
- संयोजन गर्दा मौरी घर बिस्तारै बिस्तारै अर्को घरको नजिक आएपछि मात्र संयोजन गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.७: बित्पाते मौरी गोला व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने । २. बित्पाते कर्मी मौरीको घरलाई हालको स्थानबाट २० देखि ५० मिटर टाढा लग्ने। ३. पहिले घर भएको ठाउँमा नयाँ घर राखी दिने। ४. टाढालगेको मौरीघरका सबै मौरीलाई जमीनमा कागज वा बोरा राखी त्यसमा झार्ने। ५. उड्न नसकेका मौरीलाई जम्मा गरी मारिदिने। ६. राम्रा चाका र बित्पाते फूल नभएमा नयाँघारमा राखिदिने बाँकी चाकालाई नष्ट गरिदिने। ७. नयाँ घरमा निषेचित फुल या कम उमेरका छाउरा भएको चाका वा रानु कोष वा रानु दिने। ८. बेलुकी चिनी चास्नी खान दिने। 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, बित्पाते मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): बित्पाते मौरी गोला व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard): • बित्पाते मौरी गोला व्यवस्थापन भई रानीले अन्डा पार्न सुरु गरेको</p>	<p>बित्पाते मौरी</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • बित्पाते हुनका कारणहरू • बित्पातेको पहिचान • नियन्त्रण र व्यवस्थापन

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, नयाँ घर, नयाँ चौकोस, मजबुत गोलाको मौरी झारिएको चौकोस, कागजवा बोरा

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- बित्पातेको फूल भएको चाका नयाँ घरमा नराख्ने।
- २ वा ३ दिनपछि घर निरीक्षण गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: ०.५ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

जम्मा: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.८: मौरी गोलामा लुट लडाइ व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. लुटलडाई भैरहेको गोलाहरूको बाहिरबाट मौरीहरूको क्रियाकलापहरू निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>३. लुट भैरहेको गोलाको प्रवेश द्वारमा पिठो वा केशर छर्ने ।</p> <p>४. मौरीखर्कमा भएका सबै गोलाहरूको प्रवेशद्वार निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>५. जुन गोलाको प्रवेशद्वारमा सो पिठो वा बेसनको धुलो देखिन्छ, त्यो पहिचान गरी चिन्ह राख्ने ।</p> <p>६. लुट भैरहेको गोलामा लुट लडाई रोक्न पानी छर्ने वा धुँवा दिने । अथवा तितेपाती झार प्रवेश द्वारमा राखी दिने ।</p> <p>७. लुटलडाई नियन्त्रण भए नभएको जांच गर्ने ।</p> <p>८. नियन्त्रण नभएमा लुटिएको गोलाको प्रवेशद्वार बन्द गरी, भेन्टिलेसन खोली अस्थाई रूपमा कुनै अलग ठाउँ वा कोठामा राख्ने ।</p> <p>९. साबिकको ठाउँमा थोरै मह भएका चौकोस भएको घर राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): लुट लडाइ व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरी खर्कमा लुट लडाई देखिन बन्द भएको 	<p>लुट लडाई</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • लुट लडाईका कारणहरू • लुट लडाई हुने समय • लुट लडाई हुन नदिन अपनाउनु पर्ने सावधानीहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

खाली घर, तितेपाती, पानी, पिठो वा बेसन धुलो

सुरक्षा/सवाधनीहरु (Safety/ Precautions)

- निरिक्षण गर्दा चाकाको मह चुहिन नपाउने गरि सावधानीपूर्वक निरिक्षण गर्ने ।
- झगडा हुने सम्भावना भएमा त्यस्ता घरलाई धेरै समय नखोल्ने ।
- मह झिकीसकेपछि सावधानीपूर्वक सुरक्षित भाँडामा राखि मौरीले नभेट्ने गरि भण्डार गर्ने ।
- चिनी चास्नी बाहिर कतै नचुहिनेगरि सुरक्षित साथ दिने ।
- घरबाहिर कहिले पनि चिनी चास्नी नदिने ।
- दिउसोको समयमा चिनी चास्नी नदिने ।
- चिनी चास्नी दिँदा सबै घरमा एकै पटक दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ४ घण्टा

जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.९: परम्परागत घरबाट आधुनिक घरमा मौरी सार्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने।</p> <p>२. परम्परागत घरको मुख खोल्ने।</p> <p>३. धुँवादानीले हल्का धुँवा दिने।</p> <p>४. मौरीलाई चाका बाट पन्छ्याउने</p> <p>५. चक्कुको सहायताले चाकालाई काट्ने।</p> <p>६. चाकालाई बिस्तारै हत्केलामा राखी झिक्ने।</p> <p>७. चाकालाई आधुनिक घरको चौकोस माथि फिट गर्ने।</p> <p>८. दुवै तार चाकाभित्र पर्ने गरी राख्ने, बढी भएको चाका काट्ने र धागोको सहायताले नखस्ने गरी बाध्ने।</p> <p>९. परम्परागत घरमा भएका सबै चाकालाई यसरी नै बाध्ने अनि आधुनिक घरमा राख्ने।</p> <p>१०. सबै चाकालाई राखेपछि आधुनिक घरलाई परम्परागत घर भएको ठाउँमा सार्ने।</p> <p>११. मौरीलाई बिस्तारै बिस्तारै हातले आधुनिक घरमा सार्ने</p> <p>१२. मौरी सारेको साझ चिनी चास्नी खान दिने र भोलिपल्ट बिहान बाँकि चिनी चास्नी झिक्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, परम्परागत (खोपे वा मुढे घर) मा भएको मौरी</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): परम्परागत घरबाट आधुनिक घरमा मौरी सार्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • परम्परागत घरबाट मौरी आधुनिक घरमा सारिएको • नयाँ घरमा खानाको व्यवस्था गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • परिचय • परम्परागतघर र आधुनिक घरमा भिन्नता • मौरी सार्ने तरिका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, पन्जा, धुँवादानी, आधुनिक घार, स्ट्यान्ड, खाली चौकोस, धागो, चक्रु, ब्रस, रानु ढोका, रानु पिंजडा, फिडर

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- चाका काट्न धारिलो चक्रुको प्रयोग गर्ने ।
- चाका बाध्न सुतिको धागो/ केराको सुत्ला/ जुटको धागो को प्रयोग गर्ने ।
- मौरी सार्दा रानुको ख्याल गरी चोट पटक लाग्नबाट बचाउने ।
- मौरी सार्ने काम उपयुक्त समयमा सकेसम्म छिटो गरिसक्ने ।
- मौरी सारिसकेपछी खाली भएको परम्परागत घारलाई लुकाउने वा छोपिदिने र मौरी सारेको नयाँ घारलाई सोहि ठाउँमा राखिदिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.१०: समसामयीक(मौसमी) गोला व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने ।</p> <p>२. मह प्रवाहको समयमा मह उत्पादन वा गोला वृद्धि गर्ने ।</p> <p>३. जाडो, गर्मी, सुख्खा र वर्षाको समयमा मौरी गोलामा खानाको सुनिश्चितता गर्ने ।</p> <p>४. प्राकृतिक शत्रुबाट बचाउने व्यवस्था गर्ने ।</p> <p>५. जाडोमा गोलालाई न्यानो बनाउन प्रवेश द्वार र भेन्टिलेसन सानो पार्ने र घरलाई पाहारिलो ठाउँमा राख्ने ।</p> <p>६. बाहिरी र भित्रि ढक्कनीको विचमा जुटको बोराले ढाकिदिने ।</p> <p>७. मौरीले नढाकेको चाका निकाली डमी बोर्डको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>८. ज्यादै गर्मी भएमा घर माथी पराल वा पानीले भिजाएका सफा जुटका बोरा राखिदिने ।</p> <p>९. गर्मी याममा हावा सञ्चारको लागि पर्याप्त भेन्टिलेसन राख्ने ।</p> <p>१०. वर्षात र गर्मीमा ओत तथा छहारीको व्यवस्थापन गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): समसामयीक(मौसमी) गोला व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • समयानुकुल मौरी गोलाको व्यवस्थापन भएको 	<p>समसामयीक गोला व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> • भौगोलिक विभाजन अनुसार मौसमको अनुकूलता र प्रतिकूलता • मौरीको उपयुक्त मौसमहरू • मौरीको अनुपयुक्त मौसमहरू

११. धेरै सुख्खा मौसममा पानीको व्यवस्था गर्ने।		
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, जुटको बोरा, फिडर, डमी बोर्ड, चिनी चास्नी, कृत्रिम चाका, चौकोसहरू

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- जाडोमा छिटो-छिटो मौरी गोला निरीक्षण नगर्ने।
- मौरी गोलामा मह तथा कुटको कमी भएमा कृत्रिम आहार व्यवस्थापन गर्ने।
- अनुपयुक्त मौसममा रानु उत्पादन, गोला बिभाजन तथा मह काढ्ने काम नगर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: ०.५ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

जम्मा: ३.५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.११: मौरी सहितको मौरी घर सरसफाई गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने। २. सफा गर्नुपर्ने घरको प्रवेशद्वारमा हल्का धुँवा दिई घर खोल्ने। ३. एक एक गर्दै मौरी सहितको फ्रेम नयाँ घरमा सारिदिने। ४. नयाँ घरलाई पुरानो घर भएको ठाउँमा राखिदिने। ५. त्यसपछि पुरानो घरलाई ब्रसको सहायताले सफा गर्ने। ६. घरको कुना काप्चामा मौरीको शत्रु वा कीराको अन्डा, लार्वा, वयस्क अवस्था देखेमा मारिदिने। ७. त्यस्तो घरलाई केहि समय घाममा सुकाईदिने वा आगोको ज्वाला/ flame gun प्रयोग गरी निर्मलीकरण गर्ने। ८. निर्मलीकरण गरिएको घरलाई पुन प्रयोगको लागि ओभानो स्थानमा भण्डारण गरी राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी घर सरसफाई गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • घर भित्र र बाहिर सरसफाई भएको 	<ul style="list-style-type: none"> • घर सफा गर्ने तरिका • घर सफा गर्न आवश्यक सामग्रीबारे जानकारी र प्रयोग विधि • घर सफा गर्ने उपयुक्त समय

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, पन्जा, धुँवादानी, ब्रस, सफा घर

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- रानू तथा अन्य मौरीहरूलाई चोटपटक लाग्न नदिने
- सफा गरिसकेपछि सफा घर पुरानै ठाउँमा राखिदिने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.१२ कृत्रिम आधार चाका निर्माण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने। २. काला, पुराना, मौरीले छोडेका चाकाहरू जम्मा गर्ने र पानीमा राखि रातभर भिजाउने। ३. एउटा भाँडोमा पानी र भिजेका चाकालाई राखेर तताउने। ४. त्यसपछि एउटा फराकिलो भाँडोको पिँधमा तेल लगाई पगालिएको मैनालाई कपडाले छात्रे र जम्न दिने। ५. भोलिपल्ट मैना तयार हुन्छ। ६. यसरी आफै तयार गरेको वा बजारबाट खरीद गरेको शुद्ध मौरीको मैनालाई एउटा सानो भाँडामा राखेर उक्त भाँडालाई उम्लिरहेको पानीमा राखी पगाल्ने। ७. पगालेको मैनालाई एउटा डाडुको सहायताले आधारचाका बनाउने साँचोमा राखी आधारचाका तयार गर्ने। ८. तयार भएका आधारचाकालाई सेलाउन दिएर कागजमा बेरी सुरक्षित साथ राख्ने वा चौकोसमा जडान गरी तत्काल प्रयोग गर्ने। 	<p>अवस्था (Condition): : मौरी खर्क, मौरी गोला, प्रयोगशाला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कृत्रिम आधार चाका निर्माण गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पुरानो चाका प्रशोधन गरी मैना तयार भएको • कृत्रिम आधार चाका निर्माण भएको 	<p>कृत्रिम आधार चाका निर्माण:</p> <ul style="list-style-type: none"> • आधारचाका निर्माण विधि • आधारचाक प्रयोग बाट हुने फाइदाहरू • आधारचाका र आधारचाका भण्डारण विधि

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

पुराना चाका वा शुद्ध मैन, हिटर वा ग्याँस चुल्हो, मैन पगाल्ने भाँडो, मैन छात्रे कपडा, आधार चाका बनाउने साँचो

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- आधारचाका बनाउँदा शुद्ध मौरीको मैन मात्र प्रयोग गर्ने ।
- प्रशोधित मैनबाट आधारचाका बनाउँदा मैनलाई प्रत्यक्ष रूपमा नतताउने ।
- मैन वा आधारचाकामा मैन पुतलीले आक्रमण गर्ने हुँदा कागजले बेरेर सुरक्षित रूपमा भण्डारण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ६.१३ कृत्रिम आधार चाका जडान र प्रयोग गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. औजार, उपकरण तथा सामग्री तयार गर्ने।</p> <p>२. आँफैले बनाएको वा खरीद गरेको आधारचाकालाई मैनको सहायताले खालि चौकोसमा मिल्ने गरी जोड्ने।</p> <p>३. आधारचाका जडित चौकोस प्रयोग गर्नु पर्ने मौरी घर खोल्ने।</p> <p>४. आधारचाका जडित चौकोसलाई छाउरा कक्षको बीच भागमा राखिदिने।।</p>	<p>दिईएको(Given): मौरी खर्क, मौरी गोला, प्रयोगशाला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कृत्रिम आधार चाका जडान र प्रयोग गर्ने।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> मौरी चौकोसमा कृत्रिम आधार चाका जडान भएको आधारचाका जडित चौकोस मौरी घरमा प्रयोग गरिएको 	<p>कृत्रिम आधार चाका जडान र प्रयोग:</p> <ul style="list-style-type: none"> आधारचाका प्रयोगको महत्व आधारचाका भण्डारण विधि आधारचाका जडान र प्रयोग गर्ने तरिका

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, Equipment and Materials)

आधार चाका, खाली चौकोस, मैन, मौरी गोला

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- तयारी आधार चाकालाई मैनले बाहेक अरु कुराले नजोड्ने।
- मैन वा आधारचाकामा मैन पुतलीले आक्रमण गर्ने हुँदा कागजले बेरेर सुरक्षित रूपमा भण्डारण गर्ने।

मोड्यूल ७
मौरीको कृत्रिम आहार
व्यवस्थापन

मोड्युल ७: मौरीको कृत्रिम आहार व्यवस्थापन

	समय : ५ घण्टा (सै)+ १५ (प्र) = २० घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीको कृत्रिम आहार व्यवस्थापन सम्बन्धी अगाडी आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरीको कृत्रिम आहार व्यवस्थापन
विषय बस्तु	७.१ चिनी चास्नी तयार गर्ने तथा खुवाउने। ७.२ मह/चिनी क्यान्डी बनाउने तथा खुवाउने। ७.३ कृत्रिम कुट बनाउने तथा खुवाउने। ७.४ नून पानी तयार गर्ने तथा खुवाउने। ७.५ प्राकृतिक कुट संकलन गर्ने र खुवाउने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७.१ चिनी चास्नी तयार गर्ने तथा खुवाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२. सामान्य अवस्था र सुख्खा मौसममा एक भाग चिनी र एक भाग मन तातो पानी (१:१) एउटा जगमा मिसाउने र राम्ररी घोल्ने ।</p> <p>३. जाडो मौसममा दुई भाग चिनी र एक भाग मन तातो पानी (२:१)को चिनी चास्नी र ज्यादै गर्मी र सुख्खा मौसममा एक भाग चिनी दुई भाग मन तातो पानी (१:२) को चिनी चास्नी तयार गर्ने ।</p> <p>४. तयार भएको चिनी चास्नीलाई मौरीलाई खुवाउनु भन्दा पहिले सेलाउन दिने ।</p> <p>५. सेलाएको चास्नीलाई फ्रेम फिडरमा राखी, मौरीहरू चास्नीमा डुब्नबाट बचाउन फिडरमा सफा छेस्का ५-७ वटा राख्ने र फिडरलाई घारभिन्न राखिदिने ।</p> <p>६. फ्रेम फिडर नभएमा प्लाष्टिकको बट्टाको बिकोमा मसिनो प्वाल पार्ने, बट्टामा चास्नी खन्याउने, बिको राम्ररी बन्द गर्ने अनि घारको भित्री ढकनीको प्वालमा वा चौकोसको माथि घोप्ट्याएर खानदिने ।</p> <p>७. औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी उचित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): औजार, सामग्री र मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): चिनी चास्नी तयार गर्ने र खुवाउने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> मौसम अनुसारको चिनी चास्नी तयार भएको । फ्रेम फिडर वा प्लाष्टिकको बट्टामा राखी चिनी चास्नी खुवाईएको । 	<p>चिनी चास्नी</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्व चिनी चास्नीका प्रकारहरू र बनाउने विधि मौरीलाई चिनी चास्नी खुवाउने विधि चिनी चास्नी प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

प्लेट, पानी तताउनको लागि डेक्की, जग अथवा बाटा, प्लाष्टिकको बट्टा अथवा फ्रेम फिडर, खाली मह भण्डार कक्ष ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- चिनी चास्नी बनाउन शुद्ध पानीको प्रयोग गर्ने ।
- साँझ खाना दिएको चिनी चास्नीका भाँडा भोलिपल्ट बिहानै झिकिदिने ।
- चिनी चास्नी तयार गर्दा र खाना दिँदा घर बाहिर नपोख्ने , पोखिएमा चिसो टालो वा रुमालले तुरुन्तै पुछ्छिदिने ।
- मौरी खर्कमा भएका सबै घरमा एकै पटक चिनी चास्नी दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७.२: मह/चिनी क्यान्डी बनाउने तथा खुवाउने .

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार तौल गरी चिनी लिने ।</p> <p>३. चिनीलाई मसिनो हुने गरी सफा सिलौटो, खल वा मिलमा पिनेर धूलो बनाउने ।</p> <p>४. २००-३०० ग्राम मह लिएर चिनीको धूलो सँग राम्ररी मिसाउने र क्याण्डी बनाउने ।</p> <p>५. क्याण्डीलाई वरिपरि प्वाल पारिएको सफा प्लाष्टिकको थैलोभित्र राख्ने वा मैन कागजमा बेरेर राख्ने ।</p> <p>६. क्याण्डीलाई घर भित्र छाउरा कक्षको चौकोस माथि राख्ने वा छाउरा कक्षमा पूरै चौकोस नभएको भए खाली ठाउँमा नै राख्ने वा आहारा दानीमा खुवाउने भए छाउरा कक्षको बीचमा राखेर खान दिने ।</p> <p>७. औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी उचित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): औजार, सामग्री र मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मह/चिनी क्यान्डी बनाउने तथा खुवाउने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> क्याण्डी तयार भएको घर भित्र छाउरा कक्षको चौकोस माथि क्याण्डी राखी खुवाईएको । 	<p>मह/चिनी क्यान्डी</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय महत्व मह/चिनी क्यान्डी बनाउने तथा खुवाउने विधि मह/चिनी क्यान्डी प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

मह, धुलो चिनी, पानी, मिसाउनका लागि भाँडा ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार उपकरणहरू सफा र निर्मलीकरण गरिएको हुनुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७.३: कृत्रिम कुट बनाउने तथा खुवाउने.

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार तौल गरी भटमास वा चना लिने ।</p> <p>३. भटमास वा चनालाई भाँडोमा राम्ररी भुट्ने ।</p> <p>४. भुटेको भटमास वा चनालाई पिसेर पिठो बनाउने ।</p> <p>५. १०० ग्राम भटमासको पिठोमा आवश्यकता अनुसार मह वा पिसेको चिनी र थोरै पानी मिसाई लिटो बनाउने ।</p> <p>६. कृत्रिम कुटलाई बरिपरी प्वाल पारिएको सफा प्लाष्टिकको थैलो भित्र राखी छाउरा चौकोस माथि मौरी नच्यापिने गरी राखी दिने ।</p>	<p><u>अवस्था (Condition):</u> औजार, सामग्री र मौरी गोला</p> <p><u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u> कृत्रिम कुट बनाउने तथा खुवाउने ।</p> <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • कृत्रिम कुट तयार भएको • घर भित्र छाउरा चौकोस माथि कृत्रिम कुट राखिएको । 	<p><u>कृत्रिम कुट</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्व • कृत्रिम कुट बनाउने तथा खुवाउने विधि • कृत्रिम कुट प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

भटमासको पिठो, मह वा धूलो चिनी, पानी, मिसाउनका लागि भाँडा, खाली मह कक्ष ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार उपकरणहरू सफा र निर्मलीकरण गरिएको हुनुपर्ने ।
- कृत्रिम कुट बनाउने सामग्री सफा हुनुपर्ने ।
- चिनी र पानीबाट बनेको लिटो हो भने दुशी आए/ नआएको हेर्ने र दुशी देखिएमा तुरुन्तै हटाई दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७.४: नून पानी तयार गर्ने तथा खुवाउने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने ।</p> <p>२. आवश्यकता अनुसार नापेर पानी र नून लिने ।</p> <p>३. एउटा जगमा एक लिटर पानी लिने र त्यस्मा २ ग्राम नून राखी राम्रोसँग घोलेर नून पानी तयार गर्ने ।</p> <p>४. तयार भएको नून पानीलाई सफा भाँडामा हाली भाँडाको बाहिरि किनारासम्म आउने गरी ५-७ वटा सफा छेस्का राखे र मौरी खर्कको सुरक्षित स्थानमा राखी दिने ।</p> <p>५. औजार उपकरण तथा सामग्रीहरू सफा गरी उचितस्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p><u>अवस्था (Condition):</u> औजार, सामग्री र मौरी खर्क</p> <p><u>निर्दिष्ट कार्य (Task):</u> नून पानी तयार गर्ने र खुवाउने ।</p> <p><u>मानक (Standard):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • नून पानी तयार भएको 	<p>नून पानी</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्व • नून पानी बनाउने विधि • मौरीलाई नून पानी खुवाउने विधि • नून पानी प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

नून पानी बनाउनको लागि जग अथवा बाटा, प्लाष्टिकको बट्टा अथवा फ्रेम फिडर, ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- शुद्ध पानीको प्रयोग गर्ने
- सबै घरका मौरी पुग्ने ठाउँमा नून पानी राखिदिने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ७.५ प्राकृतिक कुट संकलन गर्ने र खुवाउने		
कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्य सम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१ प्राकृतिक कुट संकलनका लागि सामाग्रीहरू जुटाउने ।</p> <p>२ कुट प्रवाहको समयमा कुट पासो (Pollen Trap) लाई मौरी घरको प्रवेश द्वारमा राखी कुट संकलन गर्ने ।</p> <p>३ संकलित कुटलाई कुट सुकाउने यन्त्र (Pollen Drier Machine) को सहायताले वा सफा नाइलोमा फिँजाई सुकाउने ।</p> <p>४ राम्रोसँग सुकिसके पछि कुटलाई सफा बट्टामा प्याक गरी भण्डार गर्ने ।</p> <p>५ यसरी संकलित कुटलाई चरनमा कुट प्रवाह कम भएको समयमा वरिपरी प्वाल पारिएको सफा प्लाष्टिकको थैलो भित्र राखी छाउरा कक्षको चौकोस माथि मौरी नच्यापिने गरी राखी दिने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): औजार, सामाग्री र मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): प्राकृतिक कुट संकलन तथा खुवाउने ।</p> <p>मानक (Standard)::</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्राकृतिक कुट संकलन र प्रशोधन भएको • घर भित्र छाउरा कक्षको चौकोस माथि प्राकृतिक कुट राखिएको । 	<p>प्राकृतिक कुट संकलन, प्रशोधन र खुवाउने:</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • महत्व • प्राकृतिक कुट संकलन गर्ने तथा खुवाउने विधि • प्राकृतिक कुट प्रयोग गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामाग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

कुट पासो (Pollen Trap), कुट सुकाउने यन्त्र (Pollen Drier Machine), सफा नाइलो, प्लास्टिक बट्टा, छाउरा कक्ष, प्लास्टिक झोला ।

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- औजार उपकरणहरू सफा र निर्मलीकरण गरिएको हुनुपर्ने ।
- प्राकृतिक कुट संकलन तथा प्रशोधन गर्न प्रयोग हुने सामाग्री सफा हुनुपर्ने ।

मोड्यूल ८
मौरीको शत्रु तथा रोग
व्यवस्थापन

मोड्युल ८: मौरीको शत्रु तथा रोग व्यवस्थापन

	समय : ९ घण्टा (सै)+३४ (प्र) = ४३ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीमा लाग्ने शत्रु तथा रोगको पहिचान तथा व्यवस्थापनमा आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरीको शत्रु तथा रोग व्यवस्थापन
विषय बस्तु	<p>८.१ मौरीका बाह्य शत्रु व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.२ मौरीका आन्तरिक शत्रु व्यावस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.३ मौरीको एकाराइन सुलसुले व्यवस्थापन</p> <p>८.४ मौरीको भेरोवा र ट्रोपिलालेप्स सुलसुले</p> <p>८.५ नोसेमा रोग व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.६ पक्षघात रोगको व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.७ मौरीको छाउरामा लाग्ने युरोपीयन फाउल ब्रूड रोग व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.८ मौरीको छाउरामा लाग्ने थैले (थाई स्याक ब्रूड) रोग व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>८.९ मौरीमा हुने कुपोषण व्यवस्थापन गर्ने ।</p>

कार्य विश्लेषण(Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ६ घण्टा

जम्मा: ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.१: मौरीका बाह्य शत्रु व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक औजार/सामग्रीहरूको तयार</p> <p>२. मौरी गोलाको बाह्य निरीक्षण गरी शत्रुले आक्रमण/गरे नगरेको अवलोकन गर्ने ।</p> <p>३. घरको प्रवेशद्वार सानो बनाई शत्रु पस्न नसक्ने बनाउने ।</p> <p>४. मौरीलाई कमिलाबाट बचाउन घरलाई स्ट्यान्ड माथि राखी स्ट्यान्डको ४ वटा खुट्टामा पानी भएका कचौरा राख्ने वा घरको खुट्टामा ग्रीज दल्ने ।</p> <p>५. अरिगालमार्नको लागि अरिगालपासो राख्ने वा बाँसको भाटाको प्रयोग गर्ने ।</p> <p>६. मलसाप्रोकोआक्रमण बाट बचाउन घर माथिगुरुङ्गो ढुंगाले थिच्ने वा घरलाई पेटीले बाँधेर सुरक्षित बनाउने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी खर्क, धुवाँदानि</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीका बाह्य शत्रु व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> घर स्ट्याण्डका ४ वटा खुट्टामा पानी सहितका कचौरा भएको घरको प्रवेश द्वार सानो पारिएको घरलाई पेटीले बाँधेर सुरक्षित पारिएको 	<p>बाह्यशत्रु व्यवस्थापन</p> <ul style="list-style-type: none"> मौरीमा लाग्ने बाह्य शत्रुको प्रकार, तिन्को पहिचान र तिन्ले पुर्याउने क्षति बारे जानकारी बाह्य शत्रु व्यवस्थापनका उपायबारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, Equipment and Materials)

अरिगाल पासो, बाँसको भाटा, घर स्ट्यान्ड, कचौरा, ग्रीज

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- अरिगालपासोमा मौरी बाहिर निस्कन मिल्ने प्वाल बनाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ५ घण्टा

जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.२: मौरीका आन्तरिक शत्रु व्यावस्थापन गर्ने .

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक औजार/सामग्रीहरूको तयार २. मौरी घर गोलको निरीक्षण गर्ने ३. आन्तरीक शत्रुका आक्रमणहरूको लक्षण पहिचान गर्ने । ४. समय-समयमा घरको सरसफाई गर्ने । ५. घरको प्रवेशद्वार सानो पार्ने र घरको अन्य भागमा कही प्वाल भए टालिदिने । ६. मौरीले नढाकेका फ्रेम शत्रुको आश्रयस्थल हुने र तिन्मा मैन पुतली/मैन खपटेले फुल पर्ने हुँदा हटाई डमी बोर्ड राखिदिने । ७. काला, पुराना चाका हटाएर नयाँ आधार चाका जडित वा खाली चौकोस राखिदिने । ८. कमजोर गोलालाई अर्कोगोलामा मिसाई संयोजन गर्ने ।	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी खर्क, धुवाँदानी</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीका आन्तरिक शत्रु व्यावस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> घरभित्रका मौरीले नछोपेको खाली चौकोसहरू हटाइएको घर भित्र सरसफाई गरेको 	<p>आन्तरीक शत्रु</p> <ul style="list-style-type: none"> मौरी गोलाका आन्तरीक शत्रुको प्रकार ,तिन्को पहिचान र तिन्ले पुर्याउने क्षति बारे जानकारी आन्तरीक शत्रु व्यवस्थापनका उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुवाँदानी, आधार चाका जडित चौकोस, खाली चौकोस, डमी बोर्ड

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- प्रवेशद्वार सानो बनाउँदा मौरीलाई आवतजावतमा असर परे/नपरेको ख्याल गर्ने
- कमजोर गोलालाई चिनी चास्नी दिएर मात्रै बलियो गोलामा मिसाउने
- मैनपुतली/ मैन खपटे आदि लागेको गोला निरीक्षण गरिसकेपछि सामग्री तथा हात सफा गरेर मात्र अन्य घरमा प्रयोग गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.३: मौरीको एकाराइन सुलसुले ब्यवस्थापन

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू तयार गर्ने। २. मौरीघार गोला निरीक्षण गर्ने र एकाराइन सुलसुलेको पहिचान गर्ने ३. रोगी मौरी भएको फ्रेमलाई घारबाट हटाई दिने। ४. एकाराइन सुलसुलेको लागि कपासमा मेंथोल वा फर्मिक एसिड वा सन्चो भिक्स २-३ थोपा राख्ने र त्यसलाई सलाईको बट्टा भित्र वा प्लास्टिकमा पोको पार्ने। ५. उक्त सलाईको बट्टा वा प्लास्टिक माथि स-सानो प्वाल बनाउने र आसन बोर्डको माथि राखिदिने। ६. गोलाको नियमित निरीक्षण गरी सुलसुले नियन्त्रणमा आए/नआएको अवलोकन गर्ने। 	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी खर्क, धुवाँदानी</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीको एकाराइन सुलसुले ब्यवस्थापन</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • घरमा सुलसुले नियन्त्रणमा आएको • स्वस्थ मौरीले घारभित्रका नियमित कार्य गरेको 	<p>परजिवी सुलसुले ब्यवस्थापन:</p> <ul style="list-style-type: none"> • एकाराइन सुलसुलेको पहिचान • एकाराइन सुलसुले आक्रमणको लक्षण • एकाराइन सुलसुले ब्यवस्थापन गर्ने उपायबारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुवाँदानी, कपास, मेंथोल, फर्मिक एसिड, सलाईको बट्टा,

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- मेंथोल प्रयोग गर्दा मौरीको शरीरलाई नछुने गरी प्रयोग गर्ने
- फर्मिक एसिड प्रयोग भएको कपासलाई नाङ्गो हातले नछुने
- माथि उल्लेखित रसायनहरूको प्रयोग गरे पछि तुरुन्तै मा नकाढ्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ६ घण्टा

जम्मा: ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.४: मौरीको भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुले व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू तयार गर्ने। २. मौरीघार गोला निरीक्षण गर्ने र सुलसुलेको पहिचान गर्ने ३. रोगी मौरी भएको फ्रेमलाई घारबाट हटाई दिने। ४. भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुलेको लागि एपीस्टान पाता मौरीको चौकोसमा अड्काएर झुण्डाउने ५. एक पटक राखेको पाता २५-३० दिनसम्म झुण्डाउने। ६. औसधिको गन्धले आसन बोर्डमा जम्मा भएका सुलसुले झिकेर नष्ट गरिदिने। ७. भेरोवा सुलसुलेको आक्रमण भालेमा बढी हुने भएकाले भाले जन्मनु अघि भाले कोष काटेर फालिदिने। ८. गोलाको नियमित निरीक्षण गरी सुलसुले नियन्त्रणमा आए/नआएको अवलोकन गर्ने। 	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, मौरी खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीको भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुले व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • घरमा सुलसुले नियन्त्रणमा आएको • स्वस्थ मौरीले घारभित्रका नियमित कार्य गरेको 	<p>परजिवी सुलसुले व्यवस्थापन:</p> <ul style="list-style-type: none"> • भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुलेको पहिचान • भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुले आक्रमणको लक्षण • भेरोवा र ट्रौपिलालेप्स सुलसुले व्यवस्थापन गर्ने उपायबारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुवाँदानी, एपीस्टान

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- प्रयोग गरेको २५-३० दिनपछि एपीस्टान झिकिदिने।
- माथि उल्लेखित रसायनहरूको प्रयोग गरे पछि तुरुन्तै मह नकाढ्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.५: नोसेमा रोग व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू तयार गर्ने । २. मौरी घर खोली हेर्दा मौरीले घर भित्र र बाहिर पातलो दिशा गरे/नगरेको अवलोकन गर्ने । ३. पातलो दिशा गरी घर नै दुर्गन्धीत बनाएको गोलालाई अरु गोला भन्दा टाढा लगेर राखि दिने । ४. मौरीले नढाकेका चाका हटाई दिएर डमी बोर्ड राखि दिने । ५. मौरीलाई नयाँ/सफा घरमा सार्ने र पुरानो घरलाई सफा गरी घाममा सुकाई दिने । ६. त्यसपछि मौरीलाई सांझपख मनतातो पानीमा चिनी चास्नी खान दिने र न्यानो बनाएर राखिदिने । ७. रोगी रानु भएमा स्वस्थ रानुले प्रतिस्थापन गर्ने । ८. घरमा भेन्टिलेसनको राम्रो व्यवस्था मिलाई बाहिरी आद्रता र ठण्डीबाट बचाएर राख्ने । ९. उपचार गरेको ६-७ दिनमा गोला निरीक्षण गरी रोग नियन्त्रणमा आए/नआएको अवलोकन गर्ने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): नोसेमा रोग व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीको घर भित्र बाहिर पातलो दिशा देखिन बन्द भएको • मौरी स्वस्थ भइ नियमित कार्य गरेको 	<ul style="list-style-type: none"> • नोसेमा रोगको बारेमा जानकारी • नोसेमा रोगको लक्षण • नोसेमा रोग व्यवस्थापनका उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, चिनी, फिडर, डमी बोर्ड

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- चिसो पानीमा चिनी चास्नी नदिने ।
- प्रयोग पछि सामग्रीहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: २ घण्टा
जम्मा: ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.६: पक्षघात रोगको व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू तयार गर्ने । २. मौरी घरको आन्तरीक निरीक्षण गरी पक्षघातको लक्षण देखिएको/नदेखिएको अवलोकन गर्ने । ३. स्वस्थ गोलामा रोग नसरोस भनी रोगी गोलालाई अरु गोला बाट टाढा लगेर राख्ने । ४. रोगी रमरेका मौरीलाईघारबाट हटाईदिने । ५. घर सफा गर्ने वा घर नै परिवर्तन गरिदिने । ६. रोगी घरको रानु फेरी नयाँ स्वस्थरानु दिने । ७. मौरीलाईभिटाविन बी-कम्प्लेक्स मिसाएरचिनी चास्नी दिने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी घर, खर्क, धुँवादानि</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीमा लाग्ने पक्षघात रोगको व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पक्षघात रोग नियन्त्रण भएको हुने • मौरी स्वस्थ रुपले चरनमा उडेको देखिने 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरीमा हुने पक्षघातका प्रकारबारे जानकारी • पक्षघातका लक्षणहरू • पक्षघातका व्यवस्थापनका उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानि, फिडर, नयाँ घर, स्वस्थरानी, चिनी, भिटाविन बी-कम्प्लेक्स

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- रोगी गोलालाई अन्तिममा निरीक्षण गर्ने ।
- प्रयोग भएका सामग्रीहरू निर्मूलिकरण गरेर मात्र राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ४ घण्टा

कुल समय: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.७ मौरीको छाउरा कुहिने (युरोपीएन फाउल ब्रूड- European Foul Brood) रोग व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू, औषधि तयार गर्ने। २. मौरी गोलाको आन्तरिक निरीक्षण गर्ने। ३. मौरीको चौकोस निरीक्षण गरी कुहिएको, कालो भएको लार्भा, ढक्कन धस्सिएको कोष भए/ नभएको हेर्ने। ४. त्यस्तो किसिमको लार्भा देखिएमा रोगी गोलालाई अन्य मौरीगोला बाट टाढा लैजाने। ५. रोगी चौकोस लाई हटाईदिने र सम्भव भए सम्म छाउरा विहिन बनाउन ११-१४ दिन सम्म रानुलाई पिजडामा थुनेर घर भित्रै राख्ने। ६. ५०० एम. जि. अक्सिटेट्रासाइक्लिन वा टेरामाईसिन औषधि एक लिटर चिनी चास्नीमा मिसाई ३-४ दिनको फरकमा ३ पटक दिने। ७. वा पशु उपचारमा प्रयोग हुने अक्सिटेट्रासाइक्लिन औषधी पिनेर धुलो बनाई प्रति गोला ३.८ ग्राम औषधि र २८ ग्राम चिनीको धुलो राम्ररी मिसाएर छाउरा चौकोसको टपवारमा छरी दिने। 	<p>दिईएको(Given): मौरी गोला, मौरीखर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीको छाउरा कुहिने (युरोपीएन फाउल ब्रूड- European Foul Brood) रोग व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • रोग अनुसार व्यवस्थापनका उपायहरू अवलम्बन गरिएको • रोगको लक्षण देखिन बन्द भएको • मौरी स्वस्थ भई नियमित काम गरेको 	<p>मौरीको छाउरा कुहिने रोग व्यवस्थापनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • युरोपीएन फाउल ब्रूड बारे जानकारी (प्रकार, पहिचान र क्षतिका लक्षण) • युरोपीएन फाउल ब्रूड रोग व्यवस्थापनका उपायहरू बारे जानकारी

द. यो विधि ३-४ दिनको फरकमा ३ पटक सम्म दोहोराउने।		
--	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, अक्सिटेट्रासाइक्लिन औषधी, चिनी, सफा पानी, फ्रेम फिडर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- सिफारिस गरिएको भन्दा बढी औषधि प्रयोग गर्दा मौरीले गृह त्याग गर्न सक्ने हुँदा ठिक्क मात्रामा औषधि प्रयोग गर्ने।
- औषधी प्रयोग पछि केहि समय मह नकाढ्ने।
- कार्य सम्पन्न भएपछि औजार तथा सामग्रीहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र राख्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: २ घण्टा
कुल समय: ३ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) द.द मौरीको छाउरामा लाग्ने थैले (थाई स्याक ब्रूड-Thai Sac Brood) रोग व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू, औषधि तयार गर्ने। २. मौरी गोलाको आन्तरिक निरीक्षण गर्ने। ३. मौरीको चौकोस निरीक्षण गरी मौरीको लार्वा थैली जस्तो भइ पहिलो झोल भरिएको/नभरिएको हेर्ने। ४. त्यस्तो किसिमको लार्वा देखिएमा रोगी गोलालाई अन्य मौरीगोला बाट टाढा लैजाने। ५. रोगी चौकोस लाई हटाईदिने र सम्भव भए सम्म छाउरा विहिन बनाउन ११-१४ दिन सम्म रानुलाई पिजडामा थुनेर घर भित्रै राख्ने। ६. संक्रमित घर, फ्रेम तथा औजारलाई २ प्रतिशत नाइट्रिक एसिड वा नुन पानीले उपचार गर्ने। ७. संक्रमित गोलालाई कृत्रिम आहार खान दिने। 	<p>दिईएको(Given): मौरी गोला, मौरीखर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीको थाई स्याक ब्रूड रोग व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • रोग अनुसार व्यवस्थापनका उपायहरू अवलम्बन गरिएको • रोगको लक्षण देखिन बन्द भएको • मौरी स्वस्थ भई नियमित काम गरेको 	<p>मौरीको छाउरामा लाग्ने थैले (थाई स्याक ब्रूड-Thai Sac Brood) रोग व्यवस्थापन:</p> <ul style="list-style-type: none"> • थाई स्याक ब्रूड बारे जानकारी (प्रकार, पहिचान र क्षतिका लक्षण) • थाई स्याक ब्रूड रोग व्यवस्थापनका उपायहरू बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, Equipment and Materials)

घुम्टी, धुँवादानी, नाइट्रिक एसिड, चिनी, फिडर

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- रोगी गोलालाई सबै भन्दा अन्तिममा मात्रै निरीक्षण गर्ने।

- कार्य सम्पन्न भएपछि औजार तथा सामग्रीहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ८.९ मौरीमा कुपोषण व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक औजार/सामग्रीहरू तयार गर्ने।</p> <p>२. मौरीलाई कुपोषण हुन बाट बचाउन कृत्रिम आहार दिने।</p> <p>३. वर्षातको समयमा १:१, बसन्त ऋतुमा १:२ र जाडो मौसममा २:१ चिनी र पानीको अनुपातमा चिनी चास्नी बनाउने।</p> <p>४. तयार पारिएको कृत्रिम चिनी चास्नि लाई साँझ पख फ्रेम फिडरमा राखेर खान दिने।</p> <p>५. त्यस्तै चना वा भटमासको पिठो, चिनी, मह, भिटामिन बी, भिटामिन सी मिसाई कृत्रिम कुटको तयारी गर्ने।</p> <p>६. यसरी बनाइएको कृत्रिम कुटलाई टप बारको माथि राखी खान दिने।</p> <p>७. कृत्रिम आहार दिएको ६-७ दिनमा मौरीको अवस्था, रानीले फुल पारे नपारेको, कर्मीले पुष्परस र कुट ल्याए/नल्याएको निरीक्षण गर्ने।</p> <p>८. मौरी स्वस्थ नभएमा पुनः कृत्रिम आहारा खान दिने।</p>	<p>दिईएको(Given): मौरी घर, खर्क</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीमा कुपोषण व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • तोकिए बमोजिमको अनुपातमा कृत्रिम आहारा तयार गरी मौरीलाई खान दिइएको हुने • रानीले नियमित फुल पारेको हुने • स्वस्थ मौरीहरू जन्मिएर मौरीले पुष्परस र कुट संकलन गरेको हुने 	<p>मौरीमा कुपोषण व्यवस्थापनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीमा कुपोषणबाट देखा पर्ने असामान्य अवस्थाहरू • कुपोषणबाट मौरी गोलामा पुग्ने असर • कुपोषण व्यवस्थापनका उपायहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, Equipment and Materials)

चिनी, फिडर, चना वा भटमासको पिठो, मह, भिटामिन बी, भिटामिन सी

सुरक्षा/सावधानीहरू (Safety/ Precautions)

- चिनी चास्नी जहिले पनि साँझमा मात्र दिने ।
- लगातार ३ दिन भन्दा बढी चिनी चास्नी नदिने ।
- कुपोषित मौरी गोलालाई बलिया मौरी गोलाबाट लुटलडाई हुन नदिने ।

मोड्यूल ९
मौरी गोलामा रानु व्यवस्थापन

मोड्युल ९: मौरी गोलामा रानु व्यवस्थापन

	समय : ८ घण्टा (सै)+३८ (प्र) = ४६ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीको रानु उत्पादन तथा रानु व्यवस्थापनका लागि अगाडी आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरी गोलामा रानु व्यवस्थापन
विषय बस्तु	९.१ वृद्धोदर रानु व्यवस्थापन गर्ने। ९.२ हुल निर्यास रानु व्यवस्थापन गर्ने। ९.३ आपतकालिन रानु व्यवस्थापन गर्ने। ९.४ भाले गोला छनोट गर्ने। ९.५ आमा/माउगोला छनोट गर्ने। ९.६ नर्सरी गोला तयार गर्ने। ९.७ कृत्रिम रानु उत्पादन र व्यवस्थापन गर्ने। ९.८ रानु प्रतिस्थापन गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९.१: वृद्धोदर रानु व्यवस्थापन गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने। २. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने। ३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रि ढक्कनवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने। ४. घर खोलेर गोला निरीक्षण गर्ने। ५. रानु कोषको अवस्था अवलोकन गर्ने। ६. चाकाको पिध वा कुनामा १-२ वटा मात्र रानु कोष(वृद्धोदर रानुकोष)को यकिन गर्ने ७. बदलन पर्ने चौकोश बाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने। ८. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने। ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने। 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, वृद्धोदर रानु उत्पादन भैरहेको मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): वृद्धोदर रानु व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • वृद्धोदर रानु को पहिचान र व्यवस्थापन भएको (एकै घरमा एक वृद्ध र एक बयस्क रानु सँगै रही काम गरिरहेको)। 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरी गोलामा वृद्धोदर रानु उत्पादन हुने अवस्थाबारे जानकारी • वृद्ध रानु भएको गोलाको पहिचान र वृद्धोदर रानु व्यवस्थापन बारे जानकारी।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

वृद्धोदर रानु उत्पादन भैरहेको घर, घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्यावल, घर छोप्ने रुमाल २-, खाली घर- १

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने।
- मौरीघर खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा जतिसक्थो छिटो गर्ने।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ५ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९.२: हुल निर्यास रानु व्यवस्थापन ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक सामग्रीहरू लिने । ३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रिदक्कनवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने वा औलाले घरमा ठोकेर हल्का आवाज दिने । ४. घर खोलेर गोला निरीक्षण गर्ने । ५. भालेकोष र रानु कोषको अवस्था अवलोकन गर्ने । ६. बयस्क भाले/ भाले कोष भएको र घरभरिमा चाकाको पिंघ र कुनाकापचामा बनाइएका २-३ वटाभन्दा धेरै रानु कोषहरू भएमा हुल निर्यास रानु कोषहरू भएको यकिन गर्ने ७. बदलन पर्ने चौकोश वाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने । ८. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने । ९. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क ,हुलनिर्यास हुन लागेको मौरी गोला ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): हुलनिर्यास रानु व्यवस्थापन गर्ने:</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • हुलनिर्यास रानु कोषको पहिचान । • हुल निर्यास रानुकोष वा रानुको प्रयोग गरी गोला विभाजन गरिएको वा रानुविहिन गोलाको व्यवस्थापन गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> • मौरी गोलामा हुल निर्यास रानु उत्पादन हुने अवस्था • हुल निर्यास हुन तयार मौरी गोलाको पहिचान • हुलनिर्यास हुन लागेको गोलामा रानु कोषको पहिचान र हुलनिर्यास रानु व्यवस्थापन ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

हुलनिर्यास रानु उत्पादन भैरहेको घर घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्यावल, घर छोप्ने रुमाल२-, खाली घर१-, ,मौरी गोला निरीक्षण औजार उपकरण ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघर खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा जतिसक्थो छिटो गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ५ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९.३: आपत्कालिन रानु व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. मौरी गोला निरीक्षण सामग्रीहरू लिने ३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रिविकोवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने । ४. घर खोलेर गोला निरीक्षण गर्ने । ५. रानु कोषको अवस्था अवलोकन गर्ने । ६. घरमा चाकाको पिंघ र वा बीचमा धेरै (२-१२) वटा वा अझ बढी संख्यामा रानु कोष भएमा आपत्कालिन रानु कोषको यकिन गर्ने ७. सबैभन्दा ठुलो सलक परेको एउटा कोष टालेको र एउटा कोष नटालेको रानुकोष राखी अन्य सबै कोष नस्ट गर्ने ८. बदल्न पर्ने चौकोश बाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने । ९. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने । १०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क ,आपत्कालिन रानुकोष भएको मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): आपत्कालिन रानु व्यवस्थापन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • आपत्कालिन रानु कोषको पहिचान र व्यवस्थापन भएको 	<ul style="list-style-type: none"> • आपत्कालीन रानुकोष उत्पादन हुने अवस्था • आपत्कालिन रानु भएको घरमा रहेका रानु कोषको पहिचान • आपत्कालिन रानु व्यवस्थापन ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

आपत्कालिन रानु उत्पादन भैरहेको घर घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्याबल, घर छोप्ने रुमाल २-, खाली घर १-, ,मौरी गोला निरीक्षण औजार उपकरण र आपत्कालिन अवस्थाका रानु उत्पादन भएका घरहरूको श्रव्यदृश्य सामग्रीहरू र वा प्रकाशित तस्वीरहरू ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेर मात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघर खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।

- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा जतिसक्यो छिटो गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ९.४: भाले गोला छनोट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. मौरी गोला निरीक्षण सामग्रीहरू लिने । ३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रिबिको वाट ३-४ पटक धुवाँ दिने । ४. गोला निरीक्षण गर्ने । ५. गोलाको अवस्था अवलोकन गर्ने । ६. गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव रहेको नरहेको यकिन गर्ने । ७. उपयुक्त गुण/विशेषता भएका मौरी गोला छनोट गर्ने । ८. बदल्न पर्ने चौकोश वाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने । ९. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने । १०. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला निर्दिष्ट कार्य (Task): भालेगोला छनोट गर्ने मानक (Standard): <ul style="list-style-type: none"> आवश्यकता अनुसारको गुण भएको भाले मौरी गोला छनोट गरिएको 	<ul style="list-style-type: none"> उपयुक्त भाले गोलामा हुनुपर्ने गुणहरू भाले गोला छनोट गर्ने विधिहरू भाले गोला छनोट गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव रहेको घर घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्यावल, घर छोप्ने रुमाल२-, खाली घर१-।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघर खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरैकडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा जतिसक्यो छिटो गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक : १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ९.५ आमा गोला / माउ गोला छनोट गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. मौरी गोला निरीक्षण सामग्रीहरू लिने । ३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रिबिकोवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने । ४. गोलाहरूको निरीक्षण गरी अभिलेख राख्ने । ५. अभिलेखको विश्लेषण गर्ने ६. उपयुक्त गुण/विशेषता भएको गोला छनोट गर्ने ७. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने । ८. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।	अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला , अभिलेख फारम निर्दिष्ट कार्य (Task): आमा माउगोला छनोट गर्ने/ मानक (Standard): गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव रहेको माउ गोला छनोट भएको	<ul style="list-style-type: none"> उपयुक्त आमा गोलाका गुण तथा विशेषताहरू बलिया र गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव भएका आमागोला छनोट विधि ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव रहेको घर घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्यावल, घर छोप्ने रुमालर-, खाली घर१-।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघार खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा मात्र गर्ने ।
- मौरी गोला निरीक्षण गर्दा जतिसक्यो कम समयमा गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ४ घण्टा
जम्मा: ५ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ९.६ नर्सरी गोला तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. मौरी गोला निरीक्षण सामग्रीहरू लिने ।</p> <p>३. घरको प्रवेशद्वार र भित्रि बिकोवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने ।</p> <p>४. गोला निरीक्षण गर्ने ।</p> <p>५. गोलालाई रानुविहिन बनाउने</p> <p>६. गोलामा मौरीको आहारा, प्रसस्त नर्सिका मौरी र छिप्पिएका छाउरा (प्युपा) भए नभएको यकिन गर्ने ।</p> <p>७. गोलामा मौरीका आहारा, प्रसस्त नर्सिका मौरी र छिप्पिएका छाउरा (प्युपा) नभएमा अर्को बलियो घरवाट प्रसस्त आहारा र प्युपा भएको चौकोश ल्याएर थप्ने ।</p> <p>८. रानु हुर्केपछि प्युपा अवस्था हुँदै वा बयस्क भएर निस्केपछि अरु घरमा लगेर मिसाउने ।</p> <p>९. बदल्न पर्ने चौकोश वाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने ।</p> <p>१०. नर्सरी गोलालाई साँझ २:१ को अनुपातमा चिनी चास्नी दिने</p> <p>११. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने ।</p> <p>१२. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क ,बलिया मौरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task):: नर्सरी गोला व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard): नर्सरी गोला तयार भएको</p>	<ul style="list-style-type: none"> • नर्सरी गोलाको छनोट । • नर्सरी गोलाको आहार व्यवस्थापन • नर्सरी गोला छनोट गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

मौरीका आहारा र नर्सिका मौरी र छिप्पिएका छाउरा(प्युपा) प्रसस्त भएका गोला घर/घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्याबल, घर छोप्ने रुमाल- २, खाली घर- १

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघार खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा मात्र गर्ने ।
- मौरी गोला निरीक्षण गर्दा जतिसक्यो कम समयमा गर्नुपर्छ ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ९ घण्टा
जम्मा: १० घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ९.७ कृत्रिम रानु उत्पादन र व्यवस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने ।</p> <p>२. मौरी गोला निरीक्षण सामग्रीहरू लिने ।</p> <p>३. मैनका कचौरा (रानु कोश) बनाउने ।</p> <p>४. कलमि चौकोशमा रानु कोश टाँस्ने ।</p> <p>५. आमा गोलाको प्रवेशद्वार र भित्रिबिकोवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने ।</p> <p>६. घर खोलेर १ दिने लार्भाहरूको भएको चौकोस निकाल्ने</p> <p>७. कलमी सुइरोको सहयोगले १/१ वटा १ दिने छाउरा झिकी मैन कचौरा (रानु कोश)को पिधमा हलुकासंग राख्ने ।</p> <p>८. नर्सरी गोलामा आपतकालीन रानु कोष भएमा हटाउने ।</p> <p>९. नर्सरी गोलाको छाउरा कक्षको १० वटा चौकोश मध्ये २ वटा चौकोश हटाउने ।</p> <p>१०. छाउरा कलमि गरिएको चौकोशलाई नर्सरी गोलाको बीचमा राख्ने र एक छेउमा फ्रेम फिडर राख्ने</p> <p>११. कलमी गरेको सांझ नर्सरी गोलालाई २:१ को चिनी चास्नी दिने</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, आमा गोला , नर्सरी गोला</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कृत्रिम रानु उत्पादन र व्यवस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कृत्रिम रानु कोष (मैन कचौरा) निर्माण गर्न सक्ने भएको । • रानु कोषमा छाउरा कलमी गर्न सक्ने भएको । • कृत्रिम रानुकोष वा रानु तयार भएको 	<p>कृत्रिम रानु उत्पादन र व्यवस्थापनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • गोला निरीक्षण । • बलिया गोला छनोट । • कृत्रिम रानु उत्पादन र व्यवस्थापन विधि ।

<p>१२. भोलिपल्ट कलमी चौकोसको निरीक्षण गरी असफल कप भेटिएमा पुन कलमी गर्ने</p> <p>१३. कलमी गरेको सातौं दिनका दिन निरीक्षण गरी सफल रानु कोषको यकिन गर्ने</p> <p>१४. ९-१० दिनमा नर्सरी गोलाको अवलोकन गरी हुर्केको (सकृय) रानिकोषमा रानु संरक्षक जोड्ने ।</p> <p>१५. ११-१२ दिनमा नर्सरी गोलामा रानु बयस्क भएर निस्के ननिस्केको यकिन गर्ने ।</p> <p>१६. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने ।</p> <p>१७. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>		
--	--	--

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

गोला बिस्तार गर्न उपयुक्त स्वभाव रहेको नर्सरी गोला घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घारज्यावल, घार छोप्ने रुमाल२-, खाली घार१-, रानु संरक्षक (Queen Protector) ।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघार खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राख्ने कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घार खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा मात्र गर्ने ।
- मौरी गोला निरीक्षण गर्दा जतिसक्यो कम समयमा गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ५ घण्टा
जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): ९.८ रानु प्रतिस्थापन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. रानु फेरु २ दिन अगाडी रानु प्रतिस्थापन गर्नु पर्ने गोला छनोट गरी रानुविहिन बनाउने</p> <p>३. रानु फेरु घरको प्रवेशद्वार र भित्रिबिकोवाट ३-४ पटक धुवाँ दिने ।</p> <p>४. गोलामा रानु कोष वा बित्पातेमौरी भेटिएमा हटाउने ।</p> <p>५. नयाँ रानु लाई रानु पिजडा वा मसिना प्वाल पारिएको सलाइको बडामा बन्द गरेर घरभित्र लगेर राख्ने र घर बन्द गर्ने ।</p> <p>६. २४ घण्टा पछि मौरी रानु पिजडामा झुम्मिएका छन कि छैनन् भनी हेर्ने ।</p> <p>७. नझुम्मिएका भए अरु २४ घण्टा पछि घर खोलेर हेर्ने ।</p> <p>८. मौरीले रानु स्वीकार गरेपछि रानु पिजडावाट रानु झिकेर घरमा छोड्ने ।</p> <p>९. बदल्न पर्ने चौकोश वाहेक अरु चौकोश यथास्थानमा राखी घर बन्द गर्ने ।</p> <p>१०. प्रयोग भएका सामग्री सफा गर्ने ।</p> <p>११. कार्य सम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोला, रानु</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): रानु प्रतिस्थापन गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • नयाँ रानुलाई कर्मी मौरीले स्वीकार गरेको हुने 	<p>रानु प्रतिस्थापनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • घर गोला निरीक्षण । • रानु प्रतिस्थापन गर्ने गोला छनोट । • रानु प्रतिस्थापन विधी

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials):

नयाँ रानु रानु प्रवेश गराउनु पर्ने रानु विहिन घर घुम्टी, पन्जा, धुवाँदानी, घरज्यावल, घर छोप्ने रुमालर, खाली घर-।

सुरक्षा सावधानीहरू (Safety/Precautions):

- मौरी सम्बन्धी औजार उपकरण निर्मलिकरण गरेरमात्र प्रयोग गर्ने ।
- मौरीघार खोल्ने र चौकोशहरू झिक्ने राखे कार्य हलुकासंग (धेरै कडा झट्का नदिई) गर्ने ।
- मौरी घर खोलेर गरिने काम ३०-३५ डि.से. तापक्रम भएको दिउँसोको उज्यालो समयमा मात्र गर्ने ।
- मौरी गोला निरीक्षण गर्दा जतिसक्यो कम समयमा गर्नुपर्छ ।

मोड्यूल १०
मौरीजन्य उत्पादन संकलन र
प्रशोधन

मोड्युल १० : मौरीजन्य पदार्थ संकलन र प्रशोधन

	समय : ७ घण्टा (सै)+३७ (प्र) = ४४ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालन व्यवसायबाट उत्पादन हुने उत्पादनहरूको संकलन र प्रशोधन गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरीजन्य पदार्थ संकलन र प्रशोधन
विषय बस्तु	१०.१ परम्परागत विधि बाट मह काढ्ने १०.२ मह मदानीबाट मह काढ्ने । १०.३ मह प्रशोधन गर्ने । १०.४ कुट संकलन र प्रशोधन गर्ने १०.५ मैन संकलन र प्रशोधन गर्ने १०.६ शाही खाना संकलन तथा प्रशोधन गर्ने । १०.७ मौरी चोप (Propolis) संकलन र प्रशोधन गर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.१ परम्परागत विधि बाट मह काढ्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्री तयार गर्ने</p> <p>२. प्रयास मह भएको गोला छनौट गर्ने ।</p> <p>३. मह काढ्न शुरू गर्दा प्रवेशद्वार अगाडी हल्का धुवा दिने ।</p> <p>४. बाहिरि ढकनी विस्तारै झिक्ने ।</p> <p>५. पुनः हल्का धुँवा दिने ।</p> <p>६. भित्रि ढकनी निकाल्ने ।</p> <p>७. मह चौकोषलाई हाइवटुलले सार्ने ।</p> <p>८. महकक्षबाट ९०% भन्दा बढि महकोष टालेको चौकोषहरू मात्र झिक्ने ।</p> <p>९. नरम ब्रस वा बाबियोको कुचोले मौरी हटाउने र बाटा/बाल्टि/ डिप सुपरमा राखि सफा कपडाले छोपि दिने ।</p> <p>१०. यसरी बाटा वा बाल्टिमा जम्मा पारिएको मह चौकोषलाई मौरी छिर्न नसक्ने बन्द कोठामा लगी चाकाहरू निचोर्ने कार्य शुरू गर्ने ।</p> <p>११. चाकाबाट निचोरिएको महलाई सफा स्टिलको जालि वा मलमलको कपडामा छात्रे ।</p> <p>१२. उक्त छात्रेको महलाई सफा भाँडामा संकलन गरी उपयुक्त तापक्रम तथा आद्रता भएको कोठामा भण्डारण गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, प्रयास मह भएका मौरी गोलाहरू, मौरी नछिर्ने कोठा</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): परम्परागत विधिबाट मह काढ्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरी घरबाट सफा र सुरक्षित तवरले मह काढिएको 	<p>मह</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • परम्परागत विधिबाट मह काढ्ने तरिका • परम्परागत विधिबाट मह काढ्नुको फाइदा बेफाइदाहरू

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

स्टीलको जाली , मह संकलन बाल्टिन, धुवादानी, बाँबियोको कुँचो , घुम्टि, हाईप टुल, चक्रु, मह भण्डारण गर्ने सफा ठुलो भाँडो ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- प्रयोग गर्ने उपकरणहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र प्रयोग गर्ने ।
- छाउरा कक्षबाट मह नकाढ्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
जम्मा: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.२ मह मदानीबाट मह काढ्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्री तयार गर्ने</p> <p>२. मह काढ्न शुरु गर्दा मौरीघारको प्रवेश द्वारमा हल्का धुवा दिने ।</p> <p>३. घरको बाहिरी ढक्कन विस्तारै झिक्ने ।</p> <p>४. पूनः हल्का धुवा दिने</p> <p>५. घरको भित्री ढक्कन झिक्ने ।</p> <p>६. मह चौकोसलाई हाईभटुलले सार्ने ।</p> <p>७. महकक्षबाट ९०% भन्दा बढी महकोष टालेको चौकोषहरू मात्र झिक्ने ।</p> <p>८. नरम ब्रसले मौरी हटाउने र बाटा/ बाल्टिन/डिप सुपरमा राखि कपडाले छोपिदिने ।</p> <p>९. यी मह चौकोषहरूलाई मौरी छिर्न नसक्ने कोठा वा कोठा उपलब्ध हुन नसकेमा ठुलो खालको झुल भित्र लगी मह झार्ने कार्य शुरु गर्ने ।</p> <p>१०. मह चौकोषको टालिएको महकोषको ढक्कन चक्कुको सहायताबाट हटाई मह मदानीमा राख्ने ।</p> <p>११. महमदानीलाई विस्तारै घुमाई पहिला एक पट्टिको र पछि अर्को पट्टिको मह झार्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मह भएका मौरीगोलाहरू, मह काढ्ने कोठा</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मह मदानीबाट मह काढ्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मह मदानीको सहायताले मह काढिएको 	<p>मह</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • मह मदानीबाट काढ्ने तरिकाबारे जानकारी • मह मदानीबाट मह काढ्नुको फाइदा बेफाइदा

<p>१२. काढिएको महलाई स्टिलको सफा जालिले छानी सफा भाडामा संकलन गरी उपयुक्त तापक्रम तथा आद्रता भएको कोठामा भण्डारण गर्ने ।</p>		
--	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

महमदानी, सफा स्टिलको जाली, मह संकलन बाल्टि, धुवादानी, ब्रसहरू, घुम्टि, हाईप, टुल, महभण्डारण गर्ने सफा भाँडो ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- काढेको महलाई राम्रोसंग भाँडोमा बन्द गरि उपयुक्त कोठामा भण्डारण गर्ने ।
- प्रयोग गर्ने उपकरणहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र प्रयोग गर्ने ।
- प्रयोग पश्चात उपकरणहरू सफा गरेर मात्र भण्डारण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ६ घण्टा
जम्मा: ७ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.३ मह प्रशोधन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने । २. काढेको झोल अवस्थाको महलाई बाल्टिन वा ड्रममा २-३ दिन थिग्र्याउने । ३. माथि तैरिएको बेकार पदार्थहरू सफा र सुख्खा हातले बिस्तारै हटाउने । ४. बिचको महलाई उपयुक्त भाँडोमा खन्याउने । ५. तलतिर थिग्रिएर बसेका फोहोर पदार्थहरूलाई हटाउने । वा ६. भर्खरै काढेको महलाई सफा मलमल कपडा वा मह छान्ने जालिबाट छान्ने । ७. छानिएको महलाई हावा नछिर्ने गरी बिको बन्द गरी बट्टा/भाँडोमा राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition): औजार/सामग्री, मह, मह प्रशोधन कोठा</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): परम्परागत विधि बाट मह प्रशोधन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> प्रशोधित मह कन्टेनर वा बट्टाहरूमा प्याक भएको 	<ul style="list-style-type: none"> मह प्रशोधनका तरिकाहरूबारे जानकारी(परम्परागत विधि र प्रशोधन यन्त्र विधि) प्रशोधित महको फाइदा र उपयोगिता बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू(Tools, Equipment and Materials)

मह, मह राख्ने भाँडा, मलमलको कोरा कपडा, स्टिलको जालि, फुड ग्रेडका डब्बाहरू ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- प्रशोधन गरिएको महलाई बढी समय बाहिर नराख्ने ।
- प्रयोग गर्ने उपकरणहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र प्रयोग गर्ने ।
- प्रशोधन गरिएको महलाई सफा भाँडामा राखी बिको राम्रोसंग बन्द गरी २०% भन्दा कम आद्रता र २० डि.से. तापक्रम भएको सफा बन्द कोठामा भण्डार गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ८ घण्टा
जम्मा: ९ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.४ कुट संकलन र प्रशोधन गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने । २. मजबुत मौरी गोलाको छनौट गर्ने । ३. मौरी घरको प्रवेशद्वार अगाडी कुट पासो राख्ने । ४. कुटपासोलाई एउटा घरमा करिव आधा घन्टासम्म मात्र राख्ने । ५. संकलन भएको कुटहरूलाई छहारीमा वा ओभनमा सुकाउने ६. कुट राम्ररी सुकि सके पछि यस्मा भएको फोहोरहरू हटाई दिने । ७. कुट सुख्खा भई सके पछि प्लाष्टिकको प्याकेट वा फुट ग्रेड भाँडोमा हावा नछिर्ने गरी प्याक गरेर सुख्खा र सितल ठाउमा भण्डार गर्ने । 	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मजबुत मौरी गोलाहरू, कुटपासो, ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): कुट संकलन र प्रशोधन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • संकलन भएको कुटलाई ओभनमा सुकाइएको । • तयारी कुट बट्टामा प्याक गरिएको 	<p>कुट</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उपयोगिता • कुट संकलन गर्ने तरिका • कुट प्रशोधन गर्ने तरिका • कुट भण्डारण

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

कुट पासो, मजबुत मौरी गोलाहरू, ओभन, प्याकेजिङ गर्ने सामग्रीहरू ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- कुट पासो सधैं भरी एउटै गोलामा प्रयोग नगर्ने ।
- छाउरा उत्पादनमा असर नपर्ने गरी कुट संकलन गर्ने ।
- प्रसस्त कुट प्रवाह हुने समयमा मात्र कुट संकलन गर्ने ।
- तयारी कुटलाई गुणस्तर विग्रिन नदिई उपयुक्त स्थानमा भण्डार गरी राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ७ घण्टा
जम्मा: ८ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.५ मैन संकलन र प्रशोधन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने ।</p> <p>२. पुराना मैन वा चाकाहरूको संकलन गर्ने ।</p> <p>३. चाकाहरूलाई स-साना टुक्रा बनाउने र २४ घण्टा पानीमा भिजाउने ।</p> <p>४. भिजाउदा तैरको फोहोर हटाई चाका सफा गर्ने ।</p> <p>५. सफा चाकाका टुक्राहरू डेक्कीमा खन्याउने र चाकाहरू डुब्ने गरी पानी राखेर तताउने ।</p> <p>६. यस्लाई लगातार चलाउदै जाने ।</p> <p>७. पगलेको मैनलाई सफा कपडा\जुट थैला\बोरामा राखि लठिको सहायताले निचोर्ने ।</p> <p>८. निचोर्दा बाँकी रहेको फोहोर मैनहरू हटाईदिने र छानेर आएको मैनको झोललाई सफा भाँडोमा हालि कोठा भित्र वा छहारीमा २४ घण्टा सम्म राख्ने ।</p> <p>९. २४ घण्टा पछि जमेर टिक्का बनिसकेको मैनको पिंधमा लागेको फोहोर वस्तुहरू चक्कुले ताछेर हटाई दिने ।</p> <p>१०. तयार भएको मैनको ठिकालाई प्लाष्टिकको थैलीमा हाली राम्ररी थैलीको मुख बन्द गरेर उपयुक्त कोठामा भण्डार गर्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): पुराना चाकाहरू, मह काहुदा खेरी टालेको महकोष हटाउदा निस्केको मैनहरू, मैन प्रशोधन कोठा ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मैन संकलन र प्रशोधन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • पुराना चाकाहरू प्रशोधन गरी मैन तयार भएको 	<p>मैन</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उपयोगिता • मैन/चाका संकलन • मह प्रशोधन गर्ने तरिका • मैन भण्डारण बारे जानकारी

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

पुरानो मैनका चाका, बाल्टिन , गाग्रो, ताप्के वा मैन पगाल्ने डेक्ची ,मैन जमाउने भाँडो,कपडाको झोला वा बोरा), मसिनो कपडा,स्टोभ या दाउरे चुलो वा ज्ञास चुलो, पानी ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- प्रशोधन गरिएको मैन तुरुन्तै चिसो नपर्ने ।
- मैन प्रशोधन गर्न हतार नगर्ने । हतार गर्दा मैन बिग्रन्छ ।
- मैनलाई एकदम सुगन्ध वा वास्ना आउने चीजबाट टाढा , सफा तथा सुरक्षित ठाँउमा भण्डारण गरेको हुनु पर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ५ घण्टा

जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १०.६: शाही खाना (रोयल जेली) संकलन तथा प्रशोधन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने । २. शाही खाना संकलन ,प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका बारे जानकारी लिने । ३. गोला निरीक्षण गर्ने र बलिया गोला छनौट गर्ने । ४. छनौट भएका गोलालाई रानु बिहिन बनाउने । ५. कृत्रिम रानु कोष बनाउने र ती कोषलाई कलमि चौकोषमा जडान गर्ने । ६. मेशिनबाट निकाल्ने भएमा प्लाष्टिकका रानु कोष फ्रेम नै राख्ने । ७. रानु कोषमा १ दिने लार्भा कलमि (ग्राफिटङ्ग) गर्ने । ८. लार्भा कलमि (ग्राफिटङ्ग) गरिएका चौकोषलाई रानु बिहिन नर्सरी गोलामा राखि दिने । ९. ३ दिन पछि रानु लार्भा सहितका रानु कोष भएका कलमि चौकोषहरू गोलाबाट निकाल्ने । १०. रानु कोष भएका फ्रेमलाई प्रशोधन कोठामा लगेर चिम्टि (फोरसेप) को सहयोगले लार्भा हटाउने । 	<p>अवस्था (Condition): : मौरी खर्क, मजबुत मौरी गोलाहरू र रानू कोषहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): शाही खाना संकलन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • चरणबद्ध रूपमा कार्य सम्पन्न भएको • छनौट भएको गोला मजबुत भएको । • रानु कोष शाही खानाले पुरा भरिएको । 	<p>शाही खाना संकलनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उपयोगिता • रानु कोष बनाउने र लार्भा कलमि गर्ने तरिकाबारे जानकारी • शाही खाना संकलन गर्ने र तरिकाबारे जानकारी •

<p>११. स्टेरिलाइज गरिएको पम्पबाट शाही खाना (रोयल जेली) निकालेर उपयुक्त भाँडामा राखी ० देखि -५ डि.से. तापक्रममा फ्रिजमा राख्ने ।</p> <p>१२. औजार उपकरण र सामग्रीहरू सफा गरी उचित स्थानमा भण्डारण गर्ने ।</p>		
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

मौरी घार गोला, रानु कोष, कलमि चौकोष(ग्राफिटङ्ग फ्रेम), ग्राफिटङ्ग निडिल, फ्रिज, फोरसेप, सक्सन पम्प, फुड ग्रेडका डब्बाहरू ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- हाभेष्ट गरिएको शाही खुराकालाई बढी समय बाहिर नराख्ने ।
- प्रयोग गर्ने उपकरणहरू निर्मलिकरण गरेर मात्र प्रयोग गर्ने ।
- शाही खुराकालाई ० देखि -५ डिग्रि सेन्टिग्रेड तापक्रममा फ्रिजमा राख्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैदान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ५ घण्टा

जम्मा: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १०.७ मौरी चोप (Propolis) संकलन र प्रशोधन गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	सम्बन्धीत प्राविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक सामग्रीहरू तयार गर्ने ।</p> <p>२. मजबुत गोला छनौट गर्ने ।</p> <p>३. मजबुत गोलामा मौरी चोप (Propolis) पासो छाउरा कक्ष वा मह कक्षको टपवार माथि राख्ने ।</p> <p>४. यस माथि जालिदार भित्र ढक्कन राख्ने ।</p> <p>५. मौरी चोप (Propolis) पासो वा छाउरा कक्ष वा मह कक्षको टपवार माथि जम्मा गरेको मौरी चोपलाई चक्कुले खुर्केर संकलन गर्ने ।</p> <p>६. संकलन गरिएको ५० ग्राम मौरी चोपलाई १ लि. ईथानोलमा राखी राम्रो सँग घोल्ने ।</p> <p>७. बाफ नउड्ने गरी बिको लगाउने ।</p> <p>८. यस घोललाई बेलाबेला हल्लाइरहने करिब ४-५ दिन सम्म राख्ने ।</p> <p>९. यो घोललाई सिधै आगोमा नतताई पानीमा राखि तताउने ।</p> <p>१०. खाने तेल संगको झोल:- यसमा १० ग्राम कच्चा मौरी</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी खर्क, मौरी गोलाहरू,</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी चोप/प्रोपोलिस संकलन तथा प्रशोधन गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • चरणबद्ध रूपमा कार्य सम्पन्न गरेको • मौरीचोप संकलन भएको • प्रशोधित मौरी चोप (Propolis) लाई सुरक्षित ठाँउमा भण्डारण गरेको । 	<p>मौरी चोप (Propolis) संकलन र प्रशोधनः</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उपयोगिता • मौरी चोप/प्रोपोलिस प्रशोधन गर्ने तरिका • मौरी चोप/प्रोपोलिस भण्डारण

<p>चोप (Propolis) लाई २०० एम.एल. जैतुन वा कागजी बदामको तेलमा वा १०० एम.एल. आलसको तेलमा राखेर अप्रत्यक्ष रूपमा मन्द ताप (५० डिग्रि से.) मा मौरी चोप (Propolis) नघुलुन्जेल सम्म चलाउँदै तताई घोल बनाउने ।</p> <p>११. तयारी घोललाई छानेर सिसाको भाँडोमा टम्म बिको लगाएर अध्यारो कोठामा रेफ्रिजेरेटरमा भण्डार गर्ने ।</p>		
---	--	--

औजार, उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment and Materials)

अजार , सामाग्री, मौरी चोप/खोटोसंकलन पासो, ईथानल झोल, पानी, जैतुनको तेल, कागजी बदामको तेल, आलसको तेल, नौनि घ्यु , रेफ्रिजेरेटर आदी ।

सुरक्षा/सवाधनीहरू (Safety/ Precautions)

- तोकिएको परिमाणमा मात्र केमिकलहरू प्रयोग गर्ने ।
- मौरी चोप/खोटो लाई प्रत्यक्ष रूपमा नतताउने ।
- तयारी घोललाई छानेर सिसाको भाडोमा टम्म बिको लगाएर अध्यारो कोठामा वा रेफ्रिजेरेटरमा भण्डार गर्ने ।

मोड्यूल ११
मौरीजन्य पदार्थको भण्डारण

मोड्युल ११: मौरीजन्य पदार्थको भण्डारण

	समय : ३ घण्टा (सै)+१० (प्र) = १३ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीपालन व्यवसायबाट उत्पादन हुने पदार्थहरूको भण्डारणका लागि आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	<ul style="list-style-type: none"> मौरीजन्य पदार्थको भण्डारण
विषय बस्तु	११.१ मह भण्डारण गर्ने । ११.२ मैन भण्डारण गर्ने । ११.३ मौरी चोप भण्डारण गर्ने । ११.४ कुट भण्डारण गर्ने । ११.५ शाही खुराक भण्डारण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घन्टा
प्रयोगात्मक: २ घन्टा
कुल समय: ३ घन्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ११.१: मह भण्डारण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. प्रशोधित मह लिने ४. निर्मलीकरण गरिएको काँचको वा फुड ग्रेडको प्लास्टिकको बट्टा लिने । ५. प्रशोधित महलाई तौल गरी बट्टामा राख्ने । ६. हावा नछिर्ने गरी बट्टाको बिको कस्ने ७. मह प्याक गरेका बट्टाहरूलाई उपयुक्त कोठामा भण्डारण गर्ने ८. प्रयोग भएका औजार, उपकरणहरू सरसफाई गरी भण्डारण गर्ने । ९. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition):</p> <ul style="list-style-type: none"> प्रशोधित मह, भण्डारण कक्ष । <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मह भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> उपयुक्त वातावरणमा मह भण्डारण गरिएको हुनुपर्ने 	<p>मह भण्डारण</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय भण्डारण गर्ने आवश्यक तापक्रम । भण्डारण गर्ने कोठाको मापदण्ड । भण्डारण गर्ने भाँडोको मापदण्ड । भण्डारण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

तौल गर्ने मेसिन ,भाँडो , दराज , पंखा , एयर कण्डीसनर , कुलर ,रुम थर्मोमिटर

सुरक्षा / सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- भाँडोको बिको हावा नछिर्ने गरी बन्द गर्ने ।
- मह भण्डारण कोठाको तापक्रम २५ डि से भन्दा माथि जान नदिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घन्टा

प्रयोगात्मक: २घन्टा

कुल समय: २.५ घन्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ११.२ मैन भण्डारण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. कच्चा मैन भएमा प्रशोधन गर्ने वा प्रशोधित मैन लिने ।</p> <p>४. प्रशोधित मैनलाई कागजले बेरी प्लाष्टिक थैलोमा राख्ने ।</p> <p>५. व्यवसायीक मैन बस्तु हो भने ज्याक तथा आलमारीमा राख्ने ।</p> <p>६. ६.मैन भण्डारण गर्ने कोठाको छनोट गरी मैन भण्डारण गर्ने ।</p> <p>७. प्रयोग भएका औजार , उपकरणहरूको सरसफाई गरी राख्ने ।</p> <p>८. ८. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): एपि प्रयोगशाला, मैन , भण्डारण कक्ष ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मैन भण्डारण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका भण्डारण गरिएको मैनको अवस्था नबिग्रिएको । भण्डारण गरेको मैन नपगलेको । 	<p>मैन</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय उपयोगिता भण्डारणको तापक्रम भण्डारण कोठाको मापदण्ड । मैन भण्डारण गर्न भाँडोको मापदण्ड । मैन भण्डारण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

कच्चा वा प्रसोधित मैन ,भाँडो , प्लाष्टिक थैलो , पंजा ,

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- भण्डारण गर्दा तापक्रम घटिबढी मा ध्यान दिनुपर्ने ।
- विभिन्न किराहरू बाट जोगाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घन्टा

प्रयोगात्मक: २ घन्टा

कुल समय: २.५ घन्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ११.३ मौरी चोप भण्डारण गर्ने (प्रोपोलिस)

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. प्रोपोलिस भण्डारण लागि कोठा छनोट गर्ने ।</p> <p>४. प्रशोधित प्रोपोलिस लिने ।</p> <p>५. प्रोपोलिस लाई प्लाष्टिकको</p> <p>६. ब्यागमा हालेर रेफ्रिजरेटरमा वा उपयुक्त कोठामा राख्ने ।</p> <p>७. प्रयोग भएका औजार , उपकरणहरूको सरसफाई गरी भण्डारण गर्ने ।</p> <p>८. ७. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): एपि प्रयोगशाला, भण्डारण कक्ष ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): प्रोपोलिस भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । प्रोपोलिसको अवस्था नबिग्रेको । प्रोपोलिस फोहोर रहित भएको । 	<p>प्रोपोलिस भण्डारण</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय तापक्रम भण्डारण कोठाको मापदण्ड प्रोपोलिस भण्डारण गर्ने भाँडोको मापदण्ड । प्रोपोलिस भण्डारणको तापक्रम ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

प्रशोधित प्रोपोलिस, भाँडो, रेफ्रिजरेटर , पंखा, भाडा, जाली , काठको लौरो , थर्मोमिटर , प्लाष्टिकको ब्याग ।

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- उपयुक्त तापक्रममा भण्डारण गरिएको हुनुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घन्टा

प्रयोगात्मक: २ घन्टा

कुल समय: २.५ घन्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ११.४: कुट (Pollen) भण्डारण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. ताजा मौरी कुट लिने ।</p> <p>४. कच्चा मौरी कुट भण्डारण गर्न चिसो ,सुख्खा , घामको किरण सिधा नपर्ने र धुलो नआउने किसिम कोठा छनोट गर्ने ।</p> <p>५. ताजा मौरी कुट भण्डारण गर्ने फूड सेफ्टी प्लाष्टिक वा काँचको बिको कस्न सकिने किसिमको भाँडो लिने ।</p> <p>६. तयारी मौरी कुट हो भने (कमर्सियल कुट) सामान्य कोठाको तापमानमा राख्ने ।</p> <p>७. प्रयोग भएका औजार, उपकरणहरूको सरसफाई गरी भण्डारण गर्ने ।</p> <p>८. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): मौरी कुट औजार, उपकरण र सामग्रीसहितको एपि प्रयोगशाला, भण्डारण कक्ष ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरी कुट भण्डारण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएका भाँडाको बिकोमा हावा नछिर्ने भएको । कमर्सियल मौरी कुटको हकमा मौरी कुट सुख्खा भएको । 	<p>मौरी कुट</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय उपयोगिता भण्डारणको तापक्रम भण्डारण कोठाको मापदण्ड मौरी कुट भण्डारण गर्ने भाँडोको मापदण्ड । मौरी कुट भण्डारण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

कच्चा वा प्रशोधित कुट ,भाडो , रेफ्रिजरेटर ,पंजा,

सुरक्ष सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- कुट राखेको भाँडा हावा नछिर्ने खालको हुनुपर्ने ।
- भण्डारण कोठा चिसो र सुख्खा हुनुपर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: ०.५ घन्टा

प्रयोगात्मक : २ घन्टा

कुल समय : २.५ घन्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) ११. ५: शाही खुराक भण्डारण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने ।</p> <p>२. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने ।</p> <p>३. ताजा शाही खुराक लिने</p> <p>४. शाही खुराकको राख्नका लागि उपयुक्त भाँडा लिने</p> <p>५. भाँडामा शाही खुराक राख्ने र हावा नछिर्ने गरी बिको लगाउने ।</p> <p>६. शाही खुराक राखेको भाँडोलाई फ्रिजरमा ५— .डिसे .तापक्रम मिलाइ भण्डारण गर्ने ।</p> <p>७. प्रयोग भएका औजार, उपकरणहरूको</p> <p>८. सरसफाई गरी भण्डारण गर्ने ।</p> <p>९. ९ कार्यसम्पादन . अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): शाही खुराक , एपि प्रयोगशाला, भण्डारण कक्ष ।</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): शाही खुराक भण्डारण गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको ताजा शाही खुराक हावा नछिर्ने भाँडोमा राखी फ्रिजरमा .५ डि—से . तापक्रम मिलाइ भण्डारण गरेको । 	<p>शाही खाना</p> <ul style="list-style-type: none"> परिचय उपयोगिता भण्डारणको तापक्रम भण्डारण कोठाको मापदण्ड । शाही खुराक भण्डारण गर्ने भाँडोको मापदण्ड । शाही खुराक भण्डारण गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू ।

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

शाही खुराक , भाँडो , फ्रिजर , पंजा, चम्चा

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- शाही खुराक उपयुक्त भाँडो र तापक्रममा राखेको हुनुपर्ने ।

मोड्यूल १२
मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग,
लेबलिंग र बजारीकरण

मोड्युल १२: मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग, लेबलिंग र बजारीकरण

	समय : ६ घण्टा (सै)+२० (प्र) = २६ घण्टा
पाठ्यविवरण	यस मोड्युलमा मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग, लेबलिंग र बजारीकरण सम्बन्धी आवश्यक पर्ने ज्ञान, सीपलाई समावेश गरिएको छ
उद्देश्य	• मौरीजन्य उत्पादनको प्याकिंग, लेबलिंग र बजारीकरण न
विषय बस्तु	१२.१ मौरीजन्य उत्पादनको प्याकेजिङ गर्ने १२.२ मौरीजन्य उत्पादनको लेबलिङ गर्ने १२.३ मौरीजन्य उत्पादन सम्बन्धि पोष्टर तयार गर्ने । १२.४ मौरीजन्य उत्पादनको सामाजिक संजालबाट बजारीकरण गर्ने । १२.५ मौरीजन्य उत्पादनको गोष्ठी/सेमिनारबाट बजारीकरण गर्ने । १२.६ मौरीजन्य उत्पादनको कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनी मार्फत बजारीकरण गर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १२.१ मौरीजन्य उत्पादनको प्याकेजिङ्ग गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक उपकरण जम्मा गर्ने । ३. प्याकेजिङ्ग सामग्री तयार गर्ने । ४. मौरीजन्य उत्पादनहरू जोख्ने । ५. जोखेको मौरीजन्य उत्पादनहरू निर्धारित भाँडो वा प्याकेटमा राख्ने । ६. कन्टेनर / प्याकेटलाई सिल गर्ने । ७. अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition): प्याकिङ्ग कोठा, मौरीजन्य उत्पादन</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीजन्य उत्पादनको प्याकेजिङ्ग गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> प्याकिङ्ग गरिएको भाँडो वा प्याकेट हावा नछिर्ने र नचुहिने गरी बन्द गरिएको 	<p>प्याकेजिङ्ग गर्ने कार्य :</p> <ul style="list-style-type: none"> अवधारणा र महत्व प्याकिङ्ग गर्ने तरिका

औजार उपकरण र सामग्रीहरू

मौरीजन्य उत्पादनहरू , सामग्री तौलिने मसिन, प्याकिङ्ग सामग्री

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- प्याकिङ्ग स्थल सफा हुनु पर्ने
- पन्जा लगाउने, मास्क लगाउने, टाउको छोप्ने, एप्रोन लगाउने
- सामग्रीहरू सफा र निर्मलिकरण गरिएका हुनु पर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १२.२ मौरीजन्य उत्पादनको लेबलिङ गर्ने

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक उपकरण जम्मा गर्ने । ३. विवरण सहितका लेबल तयार गर्ने ४. प्याकेजिङ गरिएका मौरीजन्य उत्पादनका कन्टेनर / प्याकेटहरू लिने । ५. तयारी लेबलहरू लिने । ६. लेबलमा लेख्नु पर्ने विवरण लेख्ने । ७. मौरीजन्य उत्पादन राखिएका कन्टेनर / प्याकेटमा लेबल टाँस्ने ८. कन्टेनर / प्याकेटहरूलाई लेबल सहित सिल गर्ने । ९. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition): प्याकेजिङ गरिएका मौरीजन्य उत्पादनहरू, लेबलिङ सामग्री</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीजन्य उत्पादनको लेबलिङ गर्ने</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • मौरीजन्य उत्पादनहरूको प्याकिङमा विवरण सहितको लेबलिङ गरिएको । • अक्षर प्रष्टसँग देखिने, बुझिने र नमेटिने हुनु पर्ने । • लेबल टाँस्दा बाँगे टिँगे नभएको । 	<p>लेबलिङ गर्ने कार्य:</p> <ul style="list-style-type: none"> • अवधारणा र महत्व • लेबलमा राख्नु पर्ने सूचनाहरू/विवरण लेबलिङ गर्ने तरिका

औजार उपकरण र सामग्रीहरू

लेबलिङ सामग्री, सिल गर्ने मेसिन

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- लेबलमा हुन पर्ने विवरणहरू नछुटाउने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १२.३ मौरीजन्य उत्पादनसम्बन्धि पोष्टर तयार गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक निर्देशन प्राप्त गर्ने । २. आवश्यक उपकरण जम्मा गर्ने । ३. पोष्टरको ढाँचालाई कपिमा तयार गर्ने । ४. पोष्टरको वरिपरी १ इन्च मार्जिन छाड्ने । ५. तयार भएको ढाँचालाई पोष्टरमा बनाउने । ६. तयार भएको पोष्टर अन्य सहभागीहरूलाई देखाउने । ७. अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition): प्रचार सामग्री, विवरण</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीजन्य उत्पादनसम्बन्धि पोष्टर तयार गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • केरमेट नभएको । • अक्षरहरू समान आकारको भएको । • मौरी जन्य उत्पादनसम्बन्धि चित्र भएको । 	<p>उत्पादनको प्रचार प्रसारको लागि पोष्टर तयार गर्ने ।</p> <ul style="list-style-type: none"> • प्रचार प्रसारको अवधारणा र महत्व • पोष्टरको मापदण्डहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू

डायरी, मार्कर, साइनपेन, पोष्टर कागज

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- पोष्टरमा लेख्दा लतपत नगर्ने ।
- सूचना सहि र प्रष्ट हुनुपर्ने

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ५ घण्टा
कुल समय: ६ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task): १२.४ मौरीजन्य उत्पादनको सामाजिक संजालबाट बजारीकरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
१. आवश्यक जानकारी लिने । २. आवश्यक औजार उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. मौरीजन्य वस्तुको विभिन्न किसिमको विवरणहरू जम्मा गर्ने । ४. मौरीजन्य तयारी वस्तु, मौरी घर, मौरी, लगाएतका तस्वीरहरू जम्मा गर्ने । ५. संकलित सामग्रीबाट सामाजिक संजालमा राख्ने विषयवस्तु तयार गर्ने ६. ल्यापटप, कम्प्युटर वा मोबाइल मार्फत सामाजिक सन्जालमा लग इन गर्ने । ७. तयारी विवरणलाई सामाजिक संजालमा अपलोड गर्ने । ८. पोष्टमा आएको प्रतिक्रियाहरूको उचित तरिकाले जवाफ दिने । ९. तयार भएको सामग्रीलाई उचित स्थानमा राख्ने । १०. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने ।	<p>अवस्था (Condition): सामाजिक सन्जाल, कम्प्युटर र इन्टरनेट सेवा</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीजन्य उत्पादनको सामाजिक संजालबाट बजारीकरण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । सम्पर्क नम्बरहरू उपलब्ध गराइएको । 	<p>सामाजिक संजालबाट बजारीकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> सामाजिक संजाल परिचय, महत्व सामाजिक संजालबाट मौरीजन्य वस्तुसम्बन्धी सूचना सम्प्रेषण गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरू बिज्ञापन गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू

- इन्टरनेट सेवा, मोबाइल, ल्यापटप, मौरी उत्पादनहरूको फोटोहरू, कम्पनीको आधिकारीक कागजातहरू, मौरीजन्य उत्पादनहरूको बारेमा विश्लेषण गरिएको किताब तथा ब्रोसरहरू ।

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- गलत जानकारी सम्प्रेषण हुन नदिने ।
- आवश्यक सम्पूर्ण जानकारीहरू छुट्टिन नदिने ।
- सामाजिक संजालको उचित प्रयोग भएको हुनुपर्ने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा
प्रयोगात्मक: ३ घण्टा
कुल समय: ४ घण्टा

निर्दृष्ट कार्य (Task): १२.५ मौरीजन्य उत्पादनको गोष्ठी/सेमिनारबाट बजारीकरण गर्ने ।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्रविधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<ol style="list-style-type: none"> १. आवश्यक जानकारी लिने २. आवश्यक औजार/उपकरण र सामग्रीहरू संकलन गर्ने । ३. गोष्ठीको कार्ययोजना (work plan) बनाउने । ४. सम्भाव्य ग्राहकहरू (व्यक्ति वा समूह), जिल्लाका उद्योग वाणिज्य संघ, स्थानिय तहका प्रतिनिधि, कृषि शाखाका प्रतिनिधिको सूची बनाउने । ५. सहभागिलाई स्थान र मितिबारे निमन्त्रणाको सुचना पठाउने । ६. तोकिएको मिति र समयमा गोष्ठी शुरुवात गर्ने । ७. गोष्ठीको उद्देश्य र मौरीजन्य उत्पादन सम्बन्धि कार्यपत्र प्रस्तुत गर्ने । ८. सहभागि बीच छलफल गराई सवाल संकलन गर्ने । ९. गोष्ठी स्थलको एक छेउमा मौरीजन्य उत्पादनको प्रदर्शन गर्ने । १०. सवालहरूको जवाफ दिने । ११. सहभागीहरूलाई धन्यवाद दिई कार्यक्रम समापन गर्ने । १२. कार्यसम्पादन अभिलेख राख्ने । 	<p>अवस्था (Condition): सेमिनार हल, सेमिनारको विषय, मौरीजन्य उपजहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task): मौरीजन्य उत्पादनको गोष्ठी/सेमिनारबाट बजारीकरण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । • मौरीजन्य उत्पादनहरू प्रदर्शनमा राखिएको । • सेमिनार/ गोष्ठी बारे सहभागिहरूको पृष्ठपोषण संकलन गरिएको । 	<p>गोष्ठी/सेमिनारबाट बजारीकरण</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उद्देश्य • प्रस्तुतीकरण विधि • गोष्ठी संचालन विधि • जनजागरण गोष्ठी गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू

- मौरीजन्य उत्पादनको फोटोहरू, कम्पनीको आधिकारीक कागजातहरू, मौरीजन्य उपजहरू, ल्यापटप, मल्टिमिडिया, मसलन्द सामग्री

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- प्रस्तुतकर्तालाई मौरीजन्य उत्पादनको बारेमा पूर्ण जानकारी भएको हुनुपर्ने ।
- समयको बिशेष ध्यान दिने ।

कार्य विश्लेषण (Task Analysis)

सैद्धान्तिक: १ घण्टा

प्रयोगात्मक: ३ घण्टा

कुल समय: ४ घण्टा

निर्दिष्ट कार्य (Task) १२.६ मौरीजन्य उत्पादनको कृषि मेला/महोत्सव/प्रदर्शनि मार्फत बजारीकरण गर्ने।

कार्य चरणहरू (Steps)	अन्तिम कार्यसम्पादन उद्देश्य (Terminal Performance Objective)	संबन्धित प्राबिधिक ज्ञान (Related Technical Knowledge)
<p>१. आवश्यक जानकारी लिने</p> <p>२. आवश्यक औजार/उपकरण र सामग्रीहरू संकलन तयार गर्ने ।</p> <p>३. कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि हुने ठाउँ , मिति र समयको बारे जानकारी प्राप्त गर्ने ।</p> <p>४. कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि संचालन गर्ने आयोजकसँग सम्पर्क गरी स्टल बुकिङ्ग गर्ने ।</p> <p>५. कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनिमा लाने सामग्रीहरू तयार गरी प्याकिङ्ग गर्ने ।</p> <p>६. आफ्नो सँस्था र मौरीजन्य उत्पादनसँग सम्बन्धित पर्चा, पम्प्लेट,पोष्टरहरू समेत तयार गरी साथमा लैजाने ।</p> <p>७. तोकिएको मिति र समयमा स्टलमा सामग्रीहरू पुर्याउने र प्रदर्शनि र बिक्रिका लागि राख्ने ।</p> <p>८. दर्शक र ग्राहकबाट उठाइएका जिग्यासाहरूको नम्रतापूर्वक प्रष्ट जवाफ दिने ।</p> <p>९. दर्शक र ग्राहकलाई धन्यवाद दिने ।</p> <p>१०. बिक्रि अभिलेख राख्ने ।</p>	<p>अवस्था (Condition): कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि सथल, मौरीजन्य उपजहरू</p> <p>निर्दिष्ट कार्य (Task) मौरीजन्य उत्पादनको कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि मार्फत बजारीकरण गर्ने ।</p> <p>मानक (Standard):</p> <ul style="list-style-type: none"> • कार्यचरणहरू क्रमिक रूपमा सम्पादन भएको । • मौरीजन्य उत्पादनहरू प्रदर्शनिमा राखिएको । 	<p>मौरीजन्य उत्पादनको कृषि मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि मार्फत बजारीकरण:</p> <ul style="list-style-type: none"> • परिचय • उद्देश्य • मेला/महोत्सव / प्रदर्शनि मा सामग्री प्रदर्शन र बिक्रि गर्दा ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू

औजार उपकरण र सामग्रीहरू (Tools, Equipment's and Materials)

- मौरीजन्य उत्पादनको सम्बन्धि पर्चा, पम्प्लेट, कम्पनीको आधिकारीक कागजातहरू, मौरीजन्य उपजहरू

सुरक्षा र सावधानीहरू (Safety and Precautions)

- मौरीजन्य उत्पादनको सम्बन्धि पर्चा, पम्प्लेट, मौरीजन्य उपजहरू स्टलमा मिलाएर राख्ने
- ग्राहकहरूसँग राम्रो ब्यबहार गर्ने ।
- आफ्ना कुराहरू प्रष्टसँग राख्ने ।

मोड्यूल १३

पेशागत विकास तथा उद्यमशीलता विकास

मोड्युल १३: उद्यमशीलता विकास (Entrepreneurship Development)

समय : १८ घण्टा (सै)+२२ घण्टा(व्या)= ४० घण्टा

पाठ्य विवरण (Description) : यसमा व्यावसायिक योजना तर्जुमाको अवधारणा विकास गर्न आवश्यक पर्ने ज्ञान तथा सीपहरू समावेश गरिएको छ । यसमा विशेष गरी उद्यमको परिचय, उपयुक्त व्यावसायिक विचारको खोजी, व्यावसायिक विचारको विकास र व्यावसायिक योजना तयारी जस्ता विषय वस्तुहरू समावेश गरिएको छ ।

उद्देश्यहरू (Objectives)

यस मोड्युलको समापनपछि विद्यार्थीहरूले निम्न कार्यहरू गर्न सक्षम हुनेछन् :

१. व्यावसाय र उद्यमको अवधारणा बोध गर्न ।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्न ।
३. सम्भावित व्यावसायिक विचार सृजना गर्न ।
४. साना व्यावसायिक योजनाको तर्जुमा गर्न ।
५. व्यावसायको आधारभूत अभिलेख राख्न ।

निर्दिष्ट कार्यहरू (Tasks):

१. व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा व्याख्या गर्ने ।
२. उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने ।
३. सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने ।
४. साना व्यवसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने ।
५. व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।

क्र.स.	कार्यहरू	सम्बन्धित प्राविधिक ज्ञान	समय (घण्टामा)		
			सै.	व्य.	ज म्मा
१	व्यवसाय \ उद्यमको अवधारणा बोध गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> उद्योग व्यवसायको बीचमा व्यवसायको वर्गिकरण नेपालमा संचालित उद्योग व्यावसायहरू (संक्षिप्त मात्र) व्यावसाय र जागिर बीचको अन्तर 	४		४
२	उद्यमशीलता सम्बन्धी मनोवृत्ति विकास गर्ने	<ul style="list-style-type: none"> सफलताको जीवनचक्र व्यवसायमा जोखिम र त्यसको न्यूनीकरणका उपाय लिने मनोवृत्ति 	३		३
३	सम्भावित व्यावसायको पहिचान गर्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> सम्भावित व्यावसायको पहिचान व्यावसायिक विचारको मुल्याङ्कन (SWOT) र छनौट 	१	२	३
४	साना व्यवसायिक योजनाको तर्जुमा गर्ने । (प्रत्येक प्रशिक्षार्थीले ११ वटा व्यावसायिक योजना तयार गरी प्रस्तुत गर्ने)	<ul style="list-style-type: none"> बजार तथा बजारीकरणको अवधारणा <p><u>व्यावसायिक योजना : बजार</u></p> <ul style="list-style-type: none"> उत्पादन गर्ने वस्तुको विवरण व्यवसाय गर्ने स्थान वा वितरण माध्यम उत्पादन र बिक्री लक्ष्य बजार हिस्साको अनुमान बिक्री तरिका र प्रबर्धनका उपायहरू <p><u>ब्याबसायिक योजना: उत्पादन</u></p> <ul style="list-style-type: none"> उत्पादन प्रकृया : विधि आवश्यक स्थिर सम्पत्ति स्थिर सम्पत्तिमा हास कट्टी <p><u>ब्याबसायिक योजना: व्यावसाय सञ्चालन</u></p> <ul style="list-style-type: none"> व्यावसायको स्वरूप आवश्यक जनशक्ति र लागत आवश्यक कच्चा सामान र लागत अन्य खर्च (शीर्षभार) <p><u>ब्याबसायिक योजना: वित्तीय व्यवस्थापन</u></p> <ul style="list-style-type: none"> चालु पुँजी र जम्मा पुँजी वस्तुको उत्पादन लागत र बिक्री मोल निर्धारण नाफा नोक्शन निकाल्ने तरिका लगानीमा प्रतिफल र पार विन्दु विश्लेषण 	९	१८	२७

		<ul style="list-style-type: none"> • आवश्यक व्यावसायिक सूचना र सङ्कलन प्रक्रिया 			
५	व्यवसायको आधारभूत अभिलेख राख्ने ।	<ul style="list-style-type: none"> • दैनिक खाता (Day Book) । • विक्रि खाता । • खरिद र खर्च खाता । • साहु र असामी खाता । 	१	२	३
जम्मा			१८	२२	४०

Text Book :

क. प्रशिक्षकहरूका लागि निर्मित निर्देशिका तथा प्रशिक्षण सामाग्री, प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद , २०६९

ख. प्रशिक्षार्थीहरूका लागि निर्मित पाठ्य सामाग्री तथा कार्यपुस्तिका , प्राविधिक शिक्षा तथा व्यावसायिक तालीम परिषद अप्रकाशित , २०६९

Reference Book :

Entrepreneur's Handbook, Tecnonet Asia 1981

तालीम सञ्चालन गर्न आवश्यक भौतिक पूर्वाधार (भवन र कक्षा कोठाहरू)

Infrastructures and Facilities

पेशा : मौरीपालक (Beekeeper)

अवधी : ३९० घण्टा

समूहको आकार : २० जना

क. कार्यालय कोठा

ख. कक्षा कोठा २० जना अट्ने (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी १ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कक्षा कोठा हुनुपर्नेछ । कक्षा कोठामा पर्याप्त प्रकाश तथा हावाको व्यवस्था हुनुपर्नेछ ।

ग. आगन्तुक कक्ष

घ. प्रशिक्षक कक्ष

ङ. कार्यशाला कोठा (कम्तीमा १ प्रशिक्षार्थी २ वर्ग मिटर स्थानको हिसाबले २० वर्ग मिटरको कार्यशाला हुनुपर्नेछ ।

च. स्टोर

छ. सामानहरू दिने \ लिने कोठा

क्र.स.	मापको बिधि	सुचाङ्क (अनिवार्य)	सुचाङ्क (भएमा)
१	प्रशिक्षण स्थलमा हुनुपर्ने विशेष आवश्यकता	माथि उल्लेखित परिमाणका उपकरण र औजार र सुरक्षा सामाग्रीहरूको उपलब्धता	
२	कक्षाकोठा र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> एउटा कोठाको (२० वर्ग मि.) 	
३	प्रयोगशाला र बस्ने र लेख्ने सुबिधा (फर्निचर)	<ul style="list-style-type: none"> क्षेत्रफल कम्तीमा २० वर्ग मी. व्यवहारिक अभ्यास गर्दा व्यक्ति पिच्छे सामाग्रीहरू सेतो पाटी पर्याप्त प्रकाश र हावा खेल्ने कोठा 	<ul style="list-style-type: none"> कम्तीमा ८० वर्ग मी. को क्षेत्रफल

४	व्यावसायिक स्वास्थ्य र सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> • प्रत्येक प्रशिक्षार्थीहरूलाई एक एक सेट सुरक्षा सामग्री सहितको टुल बक्स • प्राथमिक उपचार किट बाकस • सुरक्षासँग सम्बन्धित जानकारीहरू 	<ul style="list-style-type: none"> • आगो नियन्त्रण गर्ने मेशिन कम्तीमा एउटा
५	प्रशिक्षकहरू	<ul style="list-style-type: none"> • २ जना प्रशिक्षकहरू • कृषि डिप्लोमा तह उत्तीर्ण वा सम्बन्धित विषयमा सीप परीक्षण तह २ उत्तीर्ण गरी कम्तीमा ३ वर्षको कार्य अनुभव भएको • प्रशिक्षणको भाषागत सीप भएको । 	<ul style="list-style-type: none"> • डिप्लोमा तह उत्तीर्ण गरेको र कामको अनुभव भएको
६	प्रशिक्षार्थीहरू	<ul style="list-style-type: none"> • गणितिय सङ्ख्याको ज्ञान भएको साक्षर • उमेर : १६ वर्ष 	<ul style="list-style-type: none"> • शारिरीक तन्दुरुस्त
७	औजार र उपकरणहरू	<ul style="list-style-type: none"> • नत्थि गरिएको सुची अनुसार 	
८	कार्यस्थलमा व्यवहारिक सीपको प्रयोग	<ul style="list-style-type: none"> • वास्तविक कार्यक्षेत्रमा क्षमता \सीपको प्रदर्शन गर्ने गरी भ्रमण 	<ul style="list-style-type: none"> • कार्यक्षेत्रमा कम्तीमा प्रत्येक मोड्युलको अन्त्यमा व्यावहारिक कक्षा
९	मुल्याङ्कन	<ul style="list-style-type: none"> • सबै योजनाका लागि मुल्याङ्कन मापक • योजना अनुसारको मुल्याङ्कन प्रणाली 	
१०		<ul style="list-style-type: none"> • नत्थी गरिएको सूची अनुसार 	

सामग्रीहरू

Bee hive, Bee Veil, Gloves, Hive tools, Smoker, Honey extractor, Knife, Honey tray, Honey Stainer, Honey Jar, Swarm Bag, Queen Gate, Queen Cage, Feeder, Bee Brush, Queen Excluder, Comb foundation, Carrying Box, Stand and Bowl

मैरीपालन तालीमका लागि आवश्यक सामग्रीहरू (२० जना प्रशिक्षार्थीका लागि)

क्र.सं.	सामग्रीहरूके नाम	अवश्यक परिमाण
१.	मौरी सहितको मौरीघार (Bee Hive with Bee colony) : (Cerena/melifera)	१० घर
२.	हाइभ टुल (Hive Tool)	१० वटा
३.	घुम्टि (Bee Veil)	२० वटा
४.	मह मदानी (Honey Extractor)-सेराना/मेलिफेरा	२ वटा
५.	मह छान्ने जाली (Honey Strainer)	२ वटा
६.	पन्जा (Gloves)	२० वटा
७.	धुवाँदानी (Smoker)	२ वटा
८.	पि एच मिटर (Ph Meter)	२ वटा
९.	छुरी (Knife)	१० वटा
१०.	रानि छेक्ने पाता (Queen Excluder)	१० वटा
११.	चिनि (Sugar)	आवश्यकता अनुसार
१२.	चाका राखे किस्ति (Honey Tray)	५ वटा
१३.	मह राखे भाँडा (Honey Jar)	५ वटा
१४.	हुल समात्ने झोला (Swarm Bag)	२ वटा
१५.	रानु ढोका (Queen Gate)	१० वटा
१६.	रानु पिँजडा (Queen Cage)	१० वटा
१७.	मौरी ब्रुश (Bee Brush)	५ वटा
१८.	फिडर (Feeder)	१० वटा
१९.	कृत्रिम आधार चाका (Comb Foundation Sheet)	आवश्यकता अनुसार
२०.	मैन पगाल्ने मेशिन (Wax Melter)	१ वटा
२१.	स्ट्याण्ड र कचौरा (Stand and Bowl)	१० set

पाठ्यक्रम निर्माण कार्यमा संलग्न विज्ञहरू

१. लक्ष्मी प्रसाद खरेल, ब.बा.सं. अधिकृत, मौरी विकास केन्द्र, गोदावरी, ललितपुर
२. विश्वनाथ अधिकारी, कृषि प्रशिक्षक, रामेछाप बहुप्राविधिक शिक्षालय, रामेछाप
३. सन्ध्या गौतम, कृषि प्रशिक्षक, रामेछाप बहुप्राविधिक शिक्षालय, रामेछाप
४. मान बहादुर क्षेत्री, बाली संरक्षण विज्ञ, च.न.पा.११, काठमाण्डौं
५. अनिरुद्ध नाथ शुक्ल, बरिष्ठ मौरी विशेषज्ञ, लुम्बिनी एपिकल्चर सेन्टर, कपिलबस्तु
६. शंकर प्रसाद न्यौपाने, नि.ब.बा.सं. अधिकृत, टोखा न.पा.९, काठमाण्डौं
७. भानुभक्त कन्दङ्गवा, प्राविधिक सहायक, मौरी विकास केन्द्र, गोदावरी, ललितपुर
८. अनिता राना, ना.प्रा.सहायक, मौरी विकास केन्द्र, गोदावरी, ललितपुर
९. सुरक्षा सुवेदी, बाली संरक्षणअधिकृत, मौरी विकास केन्द्र, गोदावरी, ललितपुर
१०. शरद पाण्डे, कृषि प्रसार अधिकृत, मौरी विकास केन्द्र, गोदावरी, ललितपुर
११. श्री ध्रुव कार्की, प्रोप्राइटर इन्दु मौरी श्रोत केन्द्र, भक्तपुर